

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 052/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2025
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÃ GRANDE**, com sede à **Rua Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE**, inscrito no CNPJ sob o nº **11.049.806/0001-90**, por intermédio do pregoeiro designado pela Portaria nº 027/2025, torna público que, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, no **MODO DE DISPUTA “ABERTO”**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto 015/2024 e as exigências estabelecidas neste Edital, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir:

| | |
|---|---|
| INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: | DIA 27/06/2025, ÀS 08:00 HORAS |
| ABERTURA DAS PROPOSTAS: | DIA 11/07/2025, ÀS 09:00 HORAS |
| INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: | DIA 11/07/2025, ÀS 09:30 HORAS |
| REFERÊNCIAS DE HORÁRIO: | HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF |
| SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: | BNC COMPRAS |
| ENDEREÇO ELETRÔNICO: | https://bnccompras.com |

OS ITENS SÃO DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE EMPRESAS COMO MEI/ME/EPP, CONFORME ART 48, INCISO I DA LC Nº 123/06, CUJO RAMO DE ATIVIDADE SEJA COMPATÍVEL COM O OBJETO LICITADO.

1.0 – DO OBJETO:

Constitui objeto desta licitação o **Registro de Preços**, visando a **Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis, Perecíveis, Hortifrutigranjeiros e Pães**, destinados a **Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF**, conforme especificações e quantidades constantes no presente Termo de Referência.

1.2 - Compõem este Edital, além das condições específicas, os seguintes documentos:

1.2.1 – **ANEXO I** – TERMO DE REFERÊNCIA;

1.2.2 – **ANEXO II** – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

1.2.3 – **ANEXO III** – MINUTA DO CONTRATO;

1.2.3 – **ANEXO IV** – DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGO PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL;

1.2.4 - **ANEXO V** – DECLARAÇÃO DE QUE SUA PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDE A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS;

1.2.5 - **ANEXO VI** – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

1.2.6 – **ANEXO VII** – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

2.0 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Poder Executivo Municipal de Chã Grande/PE, para exercício de 2025.

2.2 Considerando que na licitação para registro de preços, a indicação da dotação orçamentária é exigível apenas antes da assinatura do contrato, quando da contratação dos fornecimentos, constará a respectiva Nota de Empenho, Função, Subfunção, Elemento de Despesa, etc.

3.0 – DO VALOR ESTIMADO:

3.1 - O valor total estimado é de **R\$ 737.916,43 (Setecentos e trinta e sete mil, novecentos e dezesseis reais e quarenta e três centavos)**, conforme pesquisa de preços e levantamento da demanda realizada pelo órgão requisitante.

4.0 – DA PARTICIPAÇÃO:

4.1. Para o acesso ao sistema eletrônico, o licitante deverá realizar o cadastro através da Bolsa Nacional de Compras pelo site <http://bnc.org.br/> selecionar a opção cadastro e depois cadastrar a empresa de acordo com pacote ofertado pelo BNC e que melhor atenda a empresa cadastrada.

4.2 O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, conforme os planos ofertados pelo sistema e qual melhor se apresente para o licitante.

4.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de cadastramento, encaminhamento de proposta de preço, lances sucessivos de preços, documentos e habilitação em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.3.1 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

4.3.2 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3.3 O cadastramento e credenciamento junto ao provedor do sistema implicam a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.4 A empresa participante do certame não deve ser identificada, antes da análise dos documentos de habilitação.

4.5 A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema, conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate (art. 44 e 45 da LC 123/2006).

4.6 É da responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.7 NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESSA LICITAÇÃO

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

4.7.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.7.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.7.3.1 Diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto e considerando, ainda, que existem no mercado inúmeras empresas que possuem a qualificação técnica, operacional, financeira e profissional, suficientes para atender satisfatoriamente às exigências aqui previstas, não há que se falar em prejuízo à competitividade do certame, tendo em vista que empresas de forma individual tem plenas condições de suprir os requisitos exigidos, assim, a NÃO permissão da participação de empresas em consórcio, in casu, melhor atenderá aos princípios que norteiam a administração pública, especialmente a economicidade e celeridade.

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

4.7.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

4.7.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.7.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

4.7.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

4.7.9. Não será permitida a participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, justificada pela baixa complexidade dos serviços pretendidos e pela existência de empresas no mercado nacional, individualmente, com qualificação técnica e econômico financeira suficientes para a execução de serviços dessa natureza e que atendam ao art.14 da Lei 14.133/2021.

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

4.7.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.7.12 O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela

aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.7.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.7.2 e 4.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.7.14 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico. 4.7.15 O disposto nos itens 4.7.2 e 4.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.7.16 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.0 – DA PROPOSTA:

5.1 Os licitantes deverão cadastrar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e preço expresso em moedas nacional, em algarismo hindu-arábico, até a data e hora marcadas conforme descrito no preâmbulo do edital, quando encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de proposta. O cadastro da proposta, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha e poderá ser retirado ou substituído a qualquer momento desde que seja antes do horário marcado para fim do cadastro.

5.1.1 O licitante responsabiliza-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão promotor da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.1.2 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, ou quaisquer acontecimentos e avisos na sessão, ou após a sessão, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas ou acontecimentos ocorridos através do sistema ou adiamentos, suspensões ou até de sua desconexão.

5.2 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.

5.3 Não poderá haver identificação dos licitantes antes de finalizada a etapa de lances, sendo desclassificado o licitante que for identificado.

5.4 Só haverá identificação após aberta a etapa de habilitação (etapa em que o sistema identifica o licitante).



- 5.5 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.6 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.7 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.8 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.8.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, conforme dados solicitados no sistema.
- 5.8.2 - **O licitante NÃO poderá** oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.8.3 - **Não será admitida a previsão de preços diferentes** em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote/ITEM ou qualquer outro motivo.
- 5.8.4 **Devem estar inclusos nos preços ofertados**, além de todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete, seguro e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre a aquisição do objeto. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado, nem reclamados posteriormente.
- 5.8.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.8.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.8.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.8.8 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.8.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.8.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data da sessão de abertura do prego, independentemente de declaração do licitante.
- 5.8.10.1 Será desclassificada a proposta que não atenderem as exigências deste edital, apresentarem preços inexequíveis, ou contiverem irregularidades insanáveis.

6.0 – DA HABILITAÇÃO:

6.1 - Para fins de habilitação neste processo, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade de realizar o objeto da licitação, em até 2(duas) horas, podendo ser prorrogada por igual período, mediante solicitação do Pregoeiro, quando então encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio.

6.1.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#). Quais sejam:

6.2. Habilitação Jurídica:

- 6.2.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 6.2.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 6.2.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 6.2.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 6.2.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 6.2.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 6.2.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 6.2.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

6.3. Regularidade Fiscal, social e Trabalhista:

- I - inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- II - inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- III - regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

V - regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VI - cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

6.4. Qualificação Econômico-Financeira:

6.4.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da lei.

6.4.2. A documentação contábil apresentada deverá comprovar a sua efetiva escrituração perante o órgão competente, na forma e nos termos exigidos pela normatização pertinente.

6.4.3. As empresas Ltda., sujeitas ao regime de tributação do Simples Nacional, deverão apresentar cópias do balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício, devidamente assinadas e registradas no seu órgão competente;

6.4.4. As empresas participantes do processo licitatório que estiverem legalmente obrigadas ao envio de seus registros contábeis através do SPED CONTÁBIL, poderão apresentar cópias do balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício, emitidos do SPED, juntamente com o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital;

6.4.5 O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade- CRC;

6.4.6 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

6.4.7 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

6.4.8 A comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção dos seguintes índices:

$$\text{Liquidez Geral} = \frac{\text{AC} + \text{ARLP}}{\text{PC} + \text{ELP}} > = 1,0$$

PC + ELP

$$\text{Liquidez Corrente} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}} > = 1,0$$

PC

AC = Ativo Circulante;

ARLP = Ativo Realizável em Longo Prazo;

PC = Passivo Circulante;

ELP = Exigível em Longo Prazo.

6.4.2 Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69, caput e §5º, da Lei 14.133/21, pois permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma

objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

6.4.3. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

6.4.3.1 Nos casos em que a Certidão de Falência apresentada no certame não abranger os processos distribuídos de forma eletrônica, a exemplo do Estado de Pernambuco, a empresa deverá apresentar, na forma do 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Certidão Negativa também referente aos Processos Eletrônicos.

6.5. As certidões que não apresentarem prazo de validade serão consideradas válidas por um período de 90 (noventa) dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal, ficando a licitante responsável por juntar a respectiva comprovação.

6.6. Não será aceito qualquer protocolo de entrega ou de solicitação de documentos em substituição aos documentos relacionados neste Edital;

6.7. Para fins de habilitação, a verificação dos documentos pelo pregoeiro nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

6.8. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

6.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia;

6.11 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

6.12 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6.13 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

6.15 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

6.16 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):



- A) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- B) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- C) Na análise dos documentos de habilitação, erros ou falhas poderão ser sanados, desde que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- D) Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- E) Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- F) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

6.17 Qualificação Técnica:

6.17.1. Conforme Termo de Referência.

6.18. Outras considerações sobre a Habilitação:

6.18.2. Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital, ressalvadas as restrições relativas à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterada pela Nº 147/2014.

6.18.4. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito da regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição.

6.18.5. Havendo restrição na regularidade fiscal da microempresa e empresa de pequeno porte, serão assegurados o prazo de 05 (cinco) dias úteis para sanar a irregularidade, mediante pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

6.18.6. Os documentos necessários à habilitação do licitante deverão ser apresentados:

a) Em uma única via, em original; ou

b) Por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, pelo pregoeiro ou por membro da Comissão ou equipe de apoio; ou

c) Publicação em órgão da imprensa oficial.

7.0 – DA IMPUGNAÇÃO:

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

7.1.1. A impugnação do edital deve ser enviada ao agente de contratação/Pregoeiro, no prazo do subitem 8.1, para o seguinte endereço Rua Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE, no horário das 08 (oito) às 13:00 (treze), em dias úteis, através do e-mail: licitacaochagrande@gmail.com, ou manifesta no próprio sistema do BNC.

7.2. Não serão admitidas impugnações enviadas fora do prazo e horário previstos no subitem anterior.

8.0 – DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO:

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício em conformidade com o item 8.3 do edital.

8.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

8.4 Acerca do Decreto Municipal Nº 039/2022 (que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as ME's, EPP's, MEI's, Agricultores Familiares, Produtores Rurais e Sociedades Cooperativas nas contratações públicas no âmbito da administração pública municipal), serão beneficiados pelo mesmo, empresas/licitantes de âmbito local e/ou regional, conforme comprovação/declaração apresentada pelas mesmas, que se enquadram nessa condição e requerem tal benefício.

8.5 De modo a atender os objetivos da promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, previstos no artigo 47 da Lei Complementar Federal N° 123/2006, os benefícios referidos nesta lei poderão priorizar a contratação com ME's e EPP's sediadas local ou regionalmente, podendo pagar preço superior ao melhor preço válido, até o limite de 10% (dez por cento).

8.5.1. Aplica-se o disposto no item 8.5 nas situações em que as ofertas apresentadas pelas ME's e EPP's sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço ofertado.

8.6. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do agente de contratação/pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

8.7. Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, devendo utilizar sua chave de acesso e senha.

8.8. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.9. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, permitindo acompanhamento por todos os participantes.

8.10. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis no sistema de licitações em campo próprio.

8.11. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

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

8.13. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.14. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

8.15. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.15.1. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser conforme estabelecido no próprio sistema do BNC.

8.16. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **Modo de Disputa "Aberto"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.17. 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.

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

8.17.2. A prorrogação automática da etapa de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.17.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.18. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.19. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

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

8.19.2. Na hipótese de não ocorrer oferta de lances, será feita a verificação de conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para o fornecimento dos produtos.

8.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.20.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes sobre nova data e horário para continuação do certame, via chat geral, no sítio eletrônico utilizado.

8.21. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

8.22. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

8.23. Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

8.24. Encerrada a etapa de lances, os licitantes deverão consultar regularmente o sistema para verificar se foi declarado o vencedor e se está aberta a opção para interposição de recurso;

8.25. No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro 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.

8.26. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Município, e será descredenciado no Registro Cadastral do Poder Executivo de Chã Grande/PE, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, no contrato e das demais cominações legais o licitante que:

- a) convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato;
- b) deixar de entregar/apresentar documentação exigida no edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa.

8.27. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.28. Serão desclassificadas as Propostas que:

- a) Será desclassificada a proposta vencedora que:
- b) contiver vícios insanáveis;
- c) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- d) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- e) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- f) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.0 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

9.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

10.0 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 Homologado o resultado da licitação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da data de recebimento do documento de convocação, caso ainda vigente o prazo de validade da proposta, que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

10.2 O prazo para que os licitantes classificados assinem a Ata de Registro de Preços, conforme subitem 10.1, poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão demandante.

10.3 Caso o convocado se recuse a assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido no subitem serão aplicadas as penalidades previstas deste Edital, podendo o órgão demandante convocar as licitantes subsequentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, até que se esgotem as licitantes classificadas.

10.4 Da Ata de Registro de Preços constarão os preços e os fornecedores, as quantidades e as condições que serão observadas na contratação.

10.5 A Ata de Registro de Preços será publicada no Diário Oficial após o que terá efeito de compromisso de fornecimento.

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

10.7 O(s) objeto(s) da Ata de Registro de Preços será(ão) executado de acordo com a necessidade, nas condições definidas no Edital e no Termo de Referência.

10.8 A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do Registro de Preços, a compatibilidade com as condições de HABILITAÇÃO assumidas na Licitação.

10.9 O Contrato a ser firmado com o detentor da Ata de Registro de Preços terá suas cláusulas e condições reguladas pelas Lei nº 14.133/2021.

10.10 Farão parte integrante do Contrato todos os elementos apresentados pelo LICITANTE detentora da Ata de Registro de Preços que tenham servido de base para o julgamento da Licitação, bem como as condições estabelecidas neste **PREGÃO**, independentemente de transcrição.

11. DO CONTROLE E CANCELAMENTO

11.1 A secretaria poderá convocar o fornecedor registrado para acertar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações pactuadas na Ata de Registro de Preços, em virtude da redução dos preços de mercado.

11.2 As alterações decorrentes da revisão da Ata de Registro de Preços serão publicadas no Diário Oficial.

11.3 A revisão dos preços constantes na Ata de Registro de Preços será realizada na forma disciplinada no Decreto municipal nº 015/2024.

11.4 O registro do fornecedor será cancelado quando:

11.5 Assegurado o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor registrado terá seu registro de preços cancelado, por meio de despacho do órgão gerenciador, em Ata quando:

- a) for liberado nas hipóteses previstas no art. 39 do Decreto 015/2024;
- b) descumprir as condições da ARP, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) não aceitar o preço revisado pelo órgão gerenciador;
- e) sofrer a sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5.1 A ARP será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

I - pelo decurso do prazo de vigência ou quando não restarem detentores da ARP e aderentes de preço;

II - pelo cancelamento de todos os preços registrados;

III - em razão da utilização total dos itens da ARP, salvo na hipótese de sua prorrogação;

IV - por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ARP caso fortuito ou fato do príncipe, devidamente demonstrado;

V - por razões de interesse público, devidamente justificadas.

12. DA VIGÊNCIA E ADESÃO

12.1 A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, a contar de sua assinatura.

12.2 Da adesão à Ata de Registro de Preços:

12.2.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por órgãos e entidades, devendo o, como Órgão Gerenciador, manifestar-se sobre adesão, em consonância com o decreto 015/2024.

12.2.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da ARP, observadas as condições estabelecidas nesse instrumento, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

12.2.3 As contratações adicionais decorrentes de adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ARP para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

12.2.4 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item/lote registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que venham a aderir.

12.2.5 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- c) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

12.2.6 A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

12.2.7 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

12.2.8 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

12.3 DA ASSINATURA DO CONTRATO

12.3.1 A empresa vencedora que tiver seu preço registrado em ata, de acordo com as necessidades desta Instituição, será regularmente convocada para assinatura do contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

12.3.2 O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, desde que solicitado por escrito pela empresa vencedora antes do encerramento do prazo inicial, mediante justificativa aceita por esta Instituição.

12.3.3 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.3.4 O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme o Art. 107, da Lei nº 14.133/2021.

- 12.3.5 A contratante poderá extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem, observando-se os §§ 1º e 2º do art. 106, da Lei 14.133/2021.

13.0 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

- 13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 13.4. As razões dos recursos deverão ser entregues na sala da CPL, localizada na **Rua Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE**, no horário das 08 (oito) às 13:00 (treze), em dias úteis, através do e-mail: licitacaochagrande@gmail.com, ou manifesta no próprio sistema do BNC.
- 13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 13.10.1 Os licitantes terão prazo de até **30 (trinta) minutos para manifestar intenção de recorrer**, motivadamente, em campo próprio do sistema, considerando-se esse prazo como forma imediata mencionada no item 11.10.

14.0– DAS SANÇÕES:

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

14.1.5. fraudar a licitação

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

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

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

15 – DA PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE E CORRUPÇÃO:

15.1. Os licitantes autorizam o acesso irrestrito da Administração às contas, registros e demais documentos relacionados à apresentação da proposta e à execução do contrato.

15.2. As informações obtidas em conformidade ao disposto no item anterior serão utilizadas apenas para fins de fiscalização acerca da regular execução contratual, vedada sua divulgação para qualquer outro fim.

16.0 – DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DO CERTAME:

16.1. Reserva-se à Prefeitura Municipal da Chã Grande/PE o direito de revogar esta licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, conforme estabelecido no art. 75 da Lei n.º 14.133/2021.

16.2. No caso de anulação ou revogação do processo licitatório, fica assegurado aos licitantes o contraditório e a ampla defesa prévios, conforme estipulado no art. 109 da Lei n.º 14.133/2021.

17.0 – DA PUBLICIDADE:

17.1. O aviso deste Pregão será publicado no Diário Oficial dos Municípios -AMUPE, jornal de grande circulação e Diário Oficial da União-DOU, conforme o caso, e em sítio eletrônico oficial específico para divulgação de compras públicas, conforme determina o art. 52 da Lei n.º 14.133/2021. Além disso, manteremos a publicidade no Portal da Transparência do Município de Chã Grande, disponível em: <https://transparencia.chagrande.pe.gov.br/app/pe/cha-grande/1/avisos-de-licitacao>.

18.0 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1. A divulgação de informações referentes a esta licitação e os resultados de habilitação, de julgamento das propostas e de recursos interpostos serão publicados no Diário Oficial e em sítio eletrônico oficial específico para divulgação de compras públicas, conforme o art. 52 da Lei n.º 14.133/2021, bem como no <https://bnccompras.com> e afixados pelo prazo de 02 (dois) dias úteis no mesmo Quadro de Avisos onde foi divulgado este instrumento convocatório.

18.2. Quaisquer esclarecimentos sobre esta licitação deverão ser solicitados, sempre por escrito, diretamente ao Pregoeiro, na sala da CPL, situada na **Rua Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE**, no horário das 08 (oito) às 13:00 (treze), em dias úteis, através do e-mail: licitacaochagrande@gmail.com, ou manifesta no próprio sistema do BNC, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis antes do prazo fixado para o recebimento das propostas. As respostas serão enviadas a todos

os interessados pelo e-mail cadastrado, por estes no portal do <https://bnccompras.com>, até o dia anterior à data marcada para recebimento da proposta.

18.3. Os interessados poderão:

18.3.1. Solicitar cópia deste instrumento convocatório, na Comissão Permanente de Licitação de Chã Grande, situado na Rua **Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE**, pela Internet através do endereço eletrônico <https://bnccompras.com>, ou no site do portal da transparência.

18.4. Os licitantes que optarem pela retirada do edital via internet deverão acessar o link do edital através do endereço: <https://transparencia.chagrande.pe.gov.br/app/pe/cha-grande/1/avisos-de-licitacao>

18.5. Os casos omissos neste edital serão resolvidos nos termos da Lei nº 14.133/2021, e demais legislações pertinentes aplicáveis ao processo licitatório.

18.6. O licitante vencedor, quando formalmente contratado, fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, conforme estabelecido no art. 125 da Lei n.º 14.133/2021.

Chã Grande, 25 de junho de 2025.

JAIRO AMORIM PAIVA
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1** O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de Preços, com validade de 12(doze) meses, visando a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros e pães, destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF, conforme especificações e quantidades constantes no presente Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1** A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros e pães é essencial para garantir a oferta contínua e adequada de alimentação aos pacientes da Residência Terapêutica, do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, do Hospital Geral e das Unidades de Saúde da Família – USF, no município de Chã Grande/PE. A alimentação balanceada e de qualidade é parte integrante da assistência em saúde, contribuindo diretamente para o bem-estar, recuperação e manutenção da saúde dos usuários dos serviços.
- 2.2** A diversidade dos itens permite compor refeições balanceadas e compatíveis com as exigências nutricionais dos usuários. Além disso, o fornecimento adequado de alimentos é parte integrante da política pública de saúde, conforme preveem a Lei nº 8.080/1990 e diretrizes do SUS.
- 2.3** No processo em tela o Sistema de Registro de Preços - SRP foi escolhido tendo em vista a imprevisibilidade quanto a utilização e quantitativos a serem utilizados durante a vigência da ata. Assim, apesar de indicar quantitativos fica claro que não há previsibilidade sobre a quantidade exata.

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços, sempre que possível, deverá ser adotado nas seguintes hipóteses:

(...)

II - Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

(...)

- 2.4** Desta forma, esta Secretaria propõe que seja realizado Registro de Preços para futura aquisição dos itens listados, para suprir as necessidades das unidades de saúde, conforme quantidades e especificações contidas neste Termo de Referência.

3. DA JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO

- 3.1** O quantitativo estimado foi definido com base na demanda habitual das unidades de saúde, considerando a rotina de atendimento aos pacientes e a necessidade de suporte aos profissionais envolvidos nos serviços.
- 3.2** Deste modo, os quantitativos foram utilizados como parâmetro para futuras aquisições, tendo esta Secretaria optado por registrar os preços para a aquisição desse objeto. Destacamos que uma vez preenchidos os requisitos a escolha do registro são de livre



escolha da Administração, razão pela qual indicamos o SRP como meio mais viável a respectiva contratação.

- 3.3** As especificações técnicas, aqui indicadas, são exigências mínimas para os itens ofertados e são de atendimento obrigatório.
- 3.4** A empresa licitante só poderá ofertar produtos que atendam às especificações exigidas e apresentem padrão de qualidade e desempenho conforme abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UND. | CÓDIGO BR | QNT. TOTAL | MÉDIA UND. R\$ | MÉDIA TOTAL R\$ | |
|------|---|------|-----------|------------|----------------|-----------------|-----------|
| 1 | AÇAFRÃO DA TERRA - Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0434127 | 50 | R\$ 22,20 | R\$ 1.110,00 | EXCLUSIVA |
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ - Alimento achocolatado em pó, instantâneo. O produto deve ser fortificado com vitaminas e minerais, sem ranço. Plástica, hermeticamente fechada ou lata, resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 1 Kg do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 180(cento e oitenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém | kg | BR0484189 | 100 | R\$ 12,38 | R\$ 1.238,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|---|---|-----|-----------|------|-----------|--------------|-----------|
| | os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 3 | <p>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal. Com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Isento de sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0463990 | 1740 | R\$ 4,20 | R\$ 7.308,00 | EXCLUSIVA |
| 4 | <p>ADOÇANTE - Dietético líquido à base de Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio. Sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio e Conservantes: Metilparabeno e Propilparabeno, Acidulante: Ácido Cítrico. Cada gota contém 0,002 kcal. Plástica, hermeticamente fechada. Resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 100 ml do produto. Data de validade mínima de seis meses no ato da entrega e registrado pela ANVISA. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou</p> | und | BR0236197 | 344 | R\$ 10,14 | R\$ 3.488,16 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|---|--|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| | estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 5 | AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo, extraído do milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma em pó, deverão produzir ligeira crepitação. Embalagem primária: Acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 500g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0459077 | 650 | R\$ 5,63 | R\$ 3.659,50 | EXCLUSIVA |
| 6 | CHIMICHURRI – TEMPERO NATURAL: Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da | pct | BR0226326 | 88 | R\$ 4,94 | R\$ 434,72 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|---|---|----|-----------|------|----------|---------------|-----------|
| | área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 7 | <p>ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1) - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0458908 | 1870 | R\$ 5,72 | R\$ 10.696,40 | EXCLUSIVA |

Chã Grande
20-12-1963
20-12-1983



| | | | | | | | |
|---|--|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 8 | <p>AVEIA EM FLOCOS FINOS - Produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação. Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária: Acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 200g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0460501 | 700 | R\$ 4,75 | R\$ 3.325,00 | EXCLUSIVA |
| 9 | <p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA - Tipo "Maria", de Farinha de Trigo com Açúcar, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, aromatizado e enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0323479 | 1470 | R\$ 4,07 | R\$ 5.982,90 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 10 | <p>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Tipo "Cream Cracker", de Farinha de Trigo com Sal, Gordura Vegetal Hidrogenada, Aromatizado e Enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0217129 | 1712 | R\$ 4,45 | R\$ 7.618,40 | EXCLUSIVA |
| 11 | <p>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER TIPO INTEGRAL - Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Com validade de 06 meses a 01 ano com registros do ministério competente. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos,</p> | pct | BR0217129 | 768 | R\$ 4,66 | R\$ 3.578,88 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|------------|-----------|------|-----------|---------------|-----------|
| | emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 12 | CAFÉ EM PÓ - Café torrado e moído, devidamente selecionado. De primeira qualidade. Embalagem: Plástica, hermeticamente fechada e intacta. Contendo 250 g do produto. Rotulagem: Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 180 a partir da data do recebimento. Selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | pct | BR0463562 | 2216 | R\$ 13,84 | R\$ 30.669,44 | EXCLUSIVA |
| 13 | CANELA EM PÓ - Produto em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, parda amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Embalagem: Em forma de tubetes contendo 40 g do produto. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem | tubete 40g | BR0463872 | 242 | R\$ 4,36 | R\$ 1.055,12 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| | alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 14 | <p>CHÁ DE BOLDO - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242771 | 200 | R\$ 4,40 | R\$ 880,00 | EXCLUSIVA |
| 15 | <p>CHÁ DE CAMOMILA - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242775 | 480 | R\$ 3,55 | R\$ 1.704,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 16 | <p>CHÁ DE CIDREIRA - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242772 | 480 | R\$ 4,14 | R\$ 1.987,20 | EXCLUSIVA |
| 17 | <p>CHÁ DE ERVA DOCE - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0401735 | 480 | R\$ 3,71 | R\$ 1.780,80 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 18 | <p>CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242773 | 300 | R\$ 3,66 | R\$ 1.098,00 | EXCLUSIVA |
| 19 | <p>COLORÍFICO SEM SAL EM PÓ - Produto obtido a partir da semente de urucum, sem adição de sal, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, com ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0226326 | 132 | R\$ 19,71 | R\$ 2.601,72 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 20 | <p>CREME DE LEITE - Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Cor: branco e levemente amarelado. Sabor: característico de lácteo, suave, não rançoso. Textura: cremosa e homogênea. Primária: Cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio. Secundária: Caixa automática de papelão para embalagem de 1 kg e caixa automática de papelão revestida com película de polietileno para embalagem de 200g. Validade: 6 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores.</p> | und | BR0446534 | 643 | R\$ 3,63 | R\$ 2.334,09 | EXCLUSIVA |
| 21 | <p>EDU GUEDES – TEMPERO NATURAL: Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0269172 | 108 | R\$ 3,77 | R\$ 407,16 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 22 | <p>ERVILHA - Conservada em salmoura, acondicionada em lata de 200g do produto. Deve conter a validade de mínimo 06 meses e conter número do registro obrigatório do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0469710 | 484 | R\$ 4,18 | R\$ 2.023,12 | EXCLUSIVA |
| 23 | <p>EXTRATO DE TOMATE - Concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem contendo 340g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (Decreto 12486 de 20/10/1978). Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, com validade mínima de oito meses da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0346922 | 1010 | R\$ 3,79 | R\$ 3.827,90 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|------|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 24 | <p>EXTRATO SOLÚVEL DE SOJA (LEITE DE SOJA): Desengordurado, acrescido de vitaminas e minerais (pelo menos 100 mg de cálcio por porção). Isento de lactose, glúten e de sacarose. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo aproximadamente 400 g. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. REFERÊNCIA: SUPRA SOY/ SOY +.</p> | lata | BR0461028 | 60 | R\$ 17,83 | R\$ 1.069,80 | EXCLUSIVA |
| 25 | <p>FARINHA DE MANDIOCA - Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0458918 | 564 | R\$ 4,98 | R\$ 2.808,72 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 26 | <p>FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) - Farinha de milho flocada, sem glúten, sem sal, obtido do processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e sabor próprio, isento de sujidades. E umidade máxima de 15% (g/100g), de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA / MS. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 163 de 17/08/2006 da ANVISA/MS e Resolução nº 123 de 13/05/2004 da ANVISA/MS. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0470688 | 2380 | R\$ 1,95 | R\$ 4.641,00 | EXCLUSIVA |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 27 | <p>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0465332 | 330 | R\$ 4,36 | R\$ 1.438,80 | EXCLUSIVA |
| 28 | <p>FARINHA LÁCTEA - Produto composto por: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0228768 | 132 | R\$ 6,96 | R\$ 918,72 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 29 | <p>FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1) - Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0464585 | 966 | R\$ 7,08 | R\$ 6.839,28 | EXCLUSIVA |
|----|--|----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983



| | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 30 | <p>FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1) - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0464567 | 712 | R\$ 7,99 | R\$ 5.688,88 | EXCLUSIVA |
| 31 | <p>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1) - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código</p> | kg | BR0464551 | 800 | R\$ 6,73 | R\$ 5.384,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| | <p>Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | | | | | | |
| 32 | <p>GELATINA DIET ZERO – Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas. Composto por gelatina, sal, maltodextrina, vitamina C, sulfato de zinco (zinco), vitamina A, vitamina D, selenito de sódio (selênio), regulador de acidez, ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, aspartame e sacarina sódica e corantes vermelho bordeaux S e amarelo crepúsculo. Embalagem íntegra, livre de injúrias mecânicas. Embalagem contendo 12g do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0462729 | 300 | R\$ 3,43 | R\$ 1.029,00 | EXCLUSIVA |
| 33 | <p>IOGURTE NATURAL DESNATADO – Aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5 g/100 g. Produto de aspecto pastoso, sem sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 170g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos,</p> | und | BR0482781 | 1000 | R\$ 3,74 | R\$ 3.740,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|------|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| | emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 34 | LEITE CONDENSADO - Leite fresco, puro, integral e isento de glúten. Cor, cheiro e sabor próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | lata | BR0464014 | 350 | R\$ 7,66 | R\$ 2.681,00 | EXCLUSIVA |
| 35 | LEITE DE COCO - Obtido a partir do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro (cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, homogeneizado, pasteurizado e envasado. Cor, cheiro e sabor não rançoso próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0464011 | 200 | R\$ 5,74 | R\$ 1.148,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|----------|---------------|-----------|
| 36 | <p>LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. A embalagem individual é de poliéster metalizado com 200g e embalagem secundaria de papel reforçado ou plástico transparente com 5 ou 10 kg. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0446019 | 800 | R\$ 9,43 | R\$ 7.544,00 | EXCLUSIVA |
| 37 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Rotulagem: Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser</p> | pct | BR0446019 | 1664 | R\$ 8,46 | R\$ 14.077,44 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| | isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 38 | <p>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitaminado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0480340 | 1830 | R\$ 4,69 | R\$ 8.582,70 | EXCLUSIVA |

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 39 | <p>MAIONESE - Molho obtido da emulsão de óleo vegetal e ovos, sem corantes; acondicionada em embalagens plásticas com tampa rosqueada. Apresentação, aspecto, cor e sabor característicos ao produto; isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 246g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0459658 | 361 | R\$ 4,85 | R\$ 1.750,85 | EXCLUSIVA |
| 40 | <p>MARGARINA COM SAL - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer</p> | und | BR0463705 | 1390 | R\$ 4,50 | R\$ 6.255,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| | outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 41 | <p>MARGARINA SEM SAL - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0463705 | 464 | R\$ 4,50 | R\$ 2.088,00 | EXCLUSIVA |
| 42 | <p>MILHO PARA MUNGUNZÁ - Milho em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Sem fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser</p> | pct | BR0279262 | 550 | R\$ 4,22 | R\$ 2.321,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| | isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 43 | MILHO VERDE - Produto preparado com as partes comestível do cereal, envasadas praticamente crua, ou pré-cozidas, imersas em líquido apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 200g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0469710 | 484 | R\$ 3,49 | R\$ 1.689,16 | EXCLUSIVA |
| 44 | NEGO BOM- Doce firme a base de banana embalado individualmente, de alta qualidade, hemetricamente fechada, contendo informações legíveis sobre validade, lote, composição e registro, em conformidade com as normas sanitárias. Embalagem de 300 a 500 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | pct | - | 200 | R\$ 11,48 | R\$ 2.296,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 45 | <p>ORÉGANO EM PÓ - Condimento de primeira qualidade, moído, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, oriundo de planta perene. Embalagem primária: Em material plástico, contendo 100g e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 10 unidades de 100 gramas de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0218083 | 125 | R\$ 40,65 | R\$ 5.081,25 | EXCLUSIVA |
| 46 | <p>Azeite de Oliva Extra Virgem envasado em garrafa de 500 ml. Óleo límpido e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Com validade de 2 anos a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Caixa com unidades de 500 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte</p> | und | 100 | 220 | R\$ 19,96 | R\$ 4.391,20 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-------|----------|---------------|-----------|
| | de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 47 | <p>ÓLEO DE SOJA REFINADO - Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa com 20 unidades de 900 ml. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0463692 | 1585 | R\$ 9,44 | R\$ 14.962,40 | EXCLUSIVA |
| 48 | <p>Pão francês: pão tipo francês com adição de sal composto de farinha de trigo especial, água e fermento químico. Devera pesar aproximadamente 50 (cinquenta) gramas por unidade.</p> | und | BR0460386 | 21880 | R\$ 0,86 | R\$ 18.816,80 | EXCLUSIVA |
| 49 | <p>PÃO INTEGRAL - Tipo: bisnaguinha, Peso Referência: unidade de 50g. Produto elaborado a base de farinha de trigo integral, apresentando aparência e sabor característicos ao produto. Com ausência de umidade e bolores, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.</p> | und | BR0460393 | 14000 | R\$ 0,96 | R\$ 13.440,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 50 | <p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - TIPO ESCURA - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.) Através da extrusão termoplástica e alta temperatura e curto período de tempo. Embalagem: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 400g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Entrega de Veículos: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0383472 | 460 | R\$ 5,36 | R\$ 2.465,60 | EXCLUSIVA |
| 51 | <p>QUEIJO RALADO - Tipo parmesão ralado, isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais; composição básica de leite e outras substâncias permitidas por lei; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Em pacotes plásticos resistentes, de 50 g do produto. A embalagem deve ter a validade de mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério competente. Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0225850 | 730 | R\$ 5,44 | R\$ 3.971,20 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|---------|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 52 | <p>SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 28 de 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto nº 75.697/75 – MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0461092 | 696 | R\$ 1,46 | R\$ 1.016,16 | EXCLUSIVA |
| 53 | <p>DOCE DE GOIABA: Goiabada em tablete. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | tablete | BR0390171 | 100 | R\$ 8,82 | R\$ 882,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 54 | DOCE DE LEITE- Cremoso hermeticamente fechada com peso líquido 200 e 400 gramas. Deviamente rotulada contendo infomações, validade e composição. Contendo leite e açúcar com certificado de qualidade atendendo as normas estabelecidas pela ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0462601 | 150 | R\$ 11,34 | R\$ 1.701,00 | EXCLUSIVA |
| 55 | VINAGRE DE ÁLCOOL - Produto natural, fermentado, acético simples, de primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Com acidez mínima de 4% de acordo com a Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 do MAPA. Embalagem: Acondicionado em frasco plástico contendo no mínimo 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486, de 20/10/78). Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0217096 | 920 | R\$ 2,25 | R\$ 2.070,00 | EXCLUSIVA |
| 56 | LOURO - Condimento, apresentação natural, matéria prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. | kg | BR0463904 | 10 | R\$ 31,76 | R\$ 317,60 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|------|-----------|---------------|-----------|
| 57 | <p>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.</p> <p>Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447733 | 450 | R\$ 35,81 | R\$ 16.114,50 | EXCLUSIVA |
| 58 | <p>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO - Resfriado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no</p> | kg | BR0447587 | 1650 | R\$ 15,66 | R\$ 25.839,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|-----------|---------------|-----------|
| | município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91. | | | | | | |
| 59 | <p>CARNE BOVINA MOÍDA - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447447 | 930 | R\$ 25,87 | R\$ 24.059,10 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|------|-----------|---------------|-----------|
| 60 | <p>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA) Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0451059 | 3150 | R\$ 24,48 | R\$ 77.112,00 | EXCLUSIVA |
| 61 | <p>CARNE DE AVE – FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - Resfriado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo coxa e sobrecoxa ou peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0479982 | 2800 | R\$ 11,43 | R\$ 32.004,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|----|-----------|------------|-----------|
| 62 | <p>EMPANADO DE FRANGO - Cortes resfriados de frango (filé de peito), cobertura: (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sal), ligante: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, derivados de milho, sal e espessante goma guar (INS 412)), gordura vegetal, água, pré- cobertura: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, sal e fermento biológico), sal, açúcar, especiarias: (cebola em pó, tomate em pó, pimenta vermelha em pó, páprica doce em pó, alho em pó), aromatizantes naturais: (óleo essencial de pimenta vermelha, óleo essencial de alho e óleo essencial de cebola), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), corante natural de urucum (INS 160b), estabilizantes polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451). Alérgicos: Contém derivados de trigo. Contém Glúten. Contém gordura vegetal. Contém aromatizante. Sem uso de hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Validade 180 dias. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.</p> | cx | BR0462004 | 50 | R\$ 17,25 | R\$ 862,50 | EXCLUSIVA |
|----|---|----|-----------|----|-----------|------------|-----------|



| | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 63 | <p>FÍGADO BOVINO - Apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas ou amareladas, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: A embalagem original deve ser em saco de polietileno transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447484 | 650 | R\$ 11,84 | R\$ 7.696,00 | EXCLUSIVA |
| 64 | <p>LINGUIÇA CALABRESA- Defumada, tipo calabresa, preparada com carne bovina e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva, trata-se de um produto seco, fresco, maturado e\ou curado e cozido. Embalagem: acondicionada em saco de polietileno, bem vedada. Rotulagem: Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Transporte: Como produto defumado, deve ser transportado em veículos que tenham baú isotérmico e dotado de unidade geradora de frio. Manter em local seco e fresco. Veículo de entrega: Comercializar em temperatura não superior a +26°C, deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem</p> | kg | BR0447702 | 420 | R\$ 19,59 | R\$ 8.227,80 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|-----------|---------------|-----------|
| | alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 65 | <p>MORTADELA - Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg de peso líquido. Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, proteína de soja, sal, gordura de frango, glicose, especiaria: pimenta branca, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: poli fosfato de sódio (INS 452i), antioxidante: eritroblasto de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas naturais de: coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: Contém Derivados de Soja. Não contém Glúten. Sem uso de Hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Veículos de entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.</p> | und | BR0447789 | 56 | R\$ 20,20 | R\$ 1.131,20 | EXCLUSIVA |
| 66 | <p>CARNE DE AVE - FANGO (PEITO) - Resfriado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código</p> | kg | BR0447594 | 2500 | R\$ 17,29 | R\$ 43.225,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|---------|-----------|------|-----------|---------------|-----------|
| | Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91. | | | | | | |
| 67 | <p>OVOS TIPO A - Íntegros, sem rachaduras, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem: Bandeja contendo 30 unidades, pesando estas unidades, entre 55g e 59 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | bandeja | BR0467577 | 1250 | R\$ 20,13 | R\$ 25.162,50 | EXCLUSIVA |
| 68 | <p>PEIXE ANCHOVA - Em postas, sem cabeça, resfriado, sem vísceras, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: De acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0475581 | 1000 | R\$ 19,62 | R\$ 19.620,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 69 | <p>QUEIJO COALHO - Produto natural, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o “queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação”. De média a alta umidade, de massa semi cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%.</p> <p>Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447072 | 290 | R\$ 32,14 | R\$ 9.320,60 | EXCLUSIVA |
| 70 | <p>SALSICHA - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C.</p> <p>Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0467200 | 510 | R\$ 9,70 | R\$ 4.947,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|----------|--------------|-----------|
| 71 | <p>SARDINHA AO ÓLEO ENLATADA- Sardinha inteira ou em filé conservado em óleo vegetal ou azeite em lata metálica estanhada, conforme normas da ANVISA. Submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 125g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0449006 | 250 | R\$ 6,29 | R\$ 1.572,50 | EXCLUSIVA |
| 72 | <p>ABÓBORA - Moranga grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0463747 | 396 | R\$ 4,42 | R\$ 1.750,32 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|------|-----------|------|-----------|--------------|-----------|
| 73 | ALHO – Produto em pasta, devidamente triturado, de ótima qualidade, sem presença de contaminantes. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg. Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277. | kg | BR0463865 | 326 | R\$ 23,33 | R\$ 7.605,58 | EXCLUSIVA |
| 74 | ABACAXI PÉROLA - Com grau de maturação que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0464443 | 470 | R\$ 7,04 | R\$ 3.308,80 | EXCLUSIVA |
| 75 | ALFACE - De cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante, sem marcas de picadas de inseto. Livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. A mesma deve ser graúda e fresca. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero | moio | BR0463830 | 1311 | R\$ 3,70 | R\$ 4.850,70 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|------|----------|---------------|-----------|
| | alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 76 | BATATA DOCE - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0481135 | 1800 | R\$ 4,68 | R\$ 8.424,00 | EXCLUSIVA |
| 77 | BATATA INGLESA - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0463762 | 1720 | R\$ 6,27 | R\$ 10.784,40 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|---------------|-----------|
| 78 | <p>BANANA COMPRIDA - Apresentação em palmas avulsas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0464377 | 2420 | R\$ 3,19 | R\$ 7.719,80 | EXCLUSIVA |
| 79 | <p>BANANA PRATA - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0464381 | 3396 | R\$ 4,02 | R\$ 13.651,92 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|-----------|---|----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 80 | <p>BETERRABA - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0463768 | 450 | R\$ 4,07 | R\$ 1.831,50 | EXCLUSIVA |
| 81 | <p>CEBOLA - Branca, in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0466576 | 1600 | R\$ 4,97 | R\$ 7.952,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-------|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 82 | <p>COENTRO - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | molho | BR0226233 | 1011 | R\$ 2,09 | R\$ 2.112,99 | EXCLUSIVA |
| 83 | <p>COUVE FOLHA – Cor verde escura, as folhas devem estar bem limpas, sem marcas de picadas de insetos, pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | molho | BR0481109 | 1670 | R\$ 2,83 | R\$ 4.726,10 | EXCLUSIVA |
| 84 | <p>CEBOLINHO - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e</p> | molho | BR0228316 | 951 | R\$ 2,35 | R\$ 2.234,85 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| | ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 85 | <p>CENOURA - Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido</p> | kg | BR0463774 | 708 | R\$ 5,02 | R\$ 3.554,16 | EXCLUSIVA |
| 86 | <p>CHUCHU - Com desníveis característicos na casca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0463776 | 2528 | R\$ 2,04 | R\$ 5.157,12 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|----------|---------------|-----------|
| 87 | <p>INHAME - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0463789 | 2612 | R\$ 9,01 | R\$ 23.534,12 | EXCLUSIVA |
| 88 | <p>LARANJA PERA - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0464393 | 3700 | R\$ 1,59 | R\$ 5.883,00 | EXCLUSIVA |
| 89 | <p>LIMÃO TAITI- Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 85 a 100 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0464398 | 7400 | R\$ 1,43 | R\$ 10.582,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| 90 | MAMÃO - Mamão formosa ou havaí, de primeira quantidade, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas, fungos, bolores larvas e detritos animais ou vegetais, tanto de médio a grande, íntegro, firme e verdozo, com odor e sabor característicos. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | kg | BR0464350 | 900 | R\$ 5,57 | R\$ 5.013,00 | EXCLUSIVA |
| 91 | MACAXEIRA - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0234358 | 900 | R\$ 5,84 | R\$ 5.256,00 | EXCLUSIVA |
| 92 | MELANCIA - Firme, casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, de polpa escura (fruta doce), variando do vermelho intenso ao rosa claro, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 5 a 7 Kg. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero | kg | BR0467419 | 1900 | R\$ 3,28 | R\$ 6.232,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|----------|--------------|-----------|
| | alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 93 | MELÃO ESPANHOL - Formato redondo, casca amarela, polpa verde claro, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho. Deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas, peso médio de 800 a 1500 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0471959 | 650 | R\$ 4,23 | R\$ 2.749,50 | EXCLUSIVA |
| 94 | PIMENTÃO VERDE – De boa qualidade, tamanho médio, íntegros e sem manchas, embalados em rede e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0463812 | 1000 | R\$ 2,73 | R\$ 2.730,00 | EXCLUSIVA |
| 95 | POLPA DE FRUTA - Sabores variados – composta de polpa de fruta integral, embalada em sacos de Polieteno leitoso com capacidade de 1 kg (Deve constar na embalagem o nome do fabricante, CNPJ, data de validade e fabricação) devendo conter a entrega de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero | kg | BR0305729 | 1250 | R\$ 6,74 | R\$ 8.425,00 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|-----------|---------------|-----------|
| | alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | |
| 96 | REPOLHO - Branco, hortaliça de cabeça formada pelas sobreposições de folhas, forma achatada, com coloração verde. Firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações, fresco, firme, com coloração uniforme e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que alterem sua qualidade. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0467414 | 750 | R\$ 3,56 | R\$ 2.670,00 | EXCLUSIVA |
| 97 | TOMATE - Fruto piriforme e oblongo predomina as colorações vermelhas intensas e uniformes externa e internamente, firmes, sem deformações, sem rompimento da epiderme, sem deterioração. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, de formato redondo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | kg | BR0463803 | 3500 | R\$ 6,38 | R\$ 22.330,00 | EXCLUSIVA |
| 98 | AMEIXA DESIDRATADA – De boa qualidade, produto desidratado, sem presença de sementes, cor característica e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os | kg | BR0474374 | 120 | R\$ 21,29 | R\$ 2.554,80 | EXCLUSIVA |



| | | | | | | | |
|------------------------|--|----|-----------|------|----------|----------------|-----------|
| | alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | | | | | | |
| 99 | PEPINO - De primeira, apresentando grau de manutenção tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA. | kg | BR0463810 | 1200 | R\$ 4,57 | R\$ 5.484,00 | EXCLUSIVA |
| MÉDIA GERAL R\$ | | | | | | R\$ 737.916,43 | |

4. DO VALOR ESTIMADO

O valor estimado do presente registro de preços é de **R\$ 737.916,43 (Setecentos e trinta e sete mil, novecentos e dezesseis reais e quarenta e três centavos)** conforme pesquisa de preços, e propostas de empresas.

5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 5.1** O objeto da pretensa licitação é considerado aquisição de bens comuns e, por isso, ocorrerá na modalidade **Pregão Eletrônico**.
- 5.2** O critério de julgamento será o **Menor Preço por Item**.

6. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

- 6.1** Os produtos fornecidos deverão obedecer às normas técnicas, controle de qualidade e atender estritamente as discriminações constantes neste Termo de Referência.
- 6.2** A licitante proponente que uma vez ciente dos requisitos supramencionados não os atender de acordo com este Termo de Referência, incorrerá nas sanções administrativas previstas no Art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

7. DA ENTREGA E RECEBIMENTO

- 7.1** O fornecimento será de forma parcelada, efetuado no prazo de até 7 (sete) dias úteis, a contar da data de recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pelo gestor do contrato.
- 7.2** A entrega deverá ser realizada, na Secretaria Municipal de Saúde, localizada na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145 – Centro – Chã Grande – PE no horário das 08h00min às 12h00min.
- 7.3** A entrega deve ser acompanhada da nota fiscal contendo as especificações do objeto, bem como os quantitativos, preços unitários e o valor total;
- 7.4** O recebimento do objeto estará rigorosamente condicionado à verificação do atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e no Edital da licitação e, à contratada que deixar de entregar os bens ou entregá-los fora das especificações, deverá ser aplicadas as sanções estabelecidas no Termo de Referência e no Edital, além de arcar com todo o ônus proveniente do envio e devolução do objeto;

- 7.5** A entrega não exclui a responsabilidade pela perfeita execução do objeto contratado, cabendo à contratada sanar quaisquer irregularidades detectadas pelo prazo de garantia estipulado;
- 7.6** A contratante rejeitará no todo ou em parte a entrega do objeto em desacordo com o Edital e com este Instrumento.
- 7.7** O recebimento ocorrerá:
8.7.1 Provisoriamente, em até 5 (cinco) dias, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência, mediante o recibo expedido pelo setor responsável pelo recebimento;
8.7.2 Definitivamente: em até 15 dias corridos da entrega provisória, após a verificação qualitativa pelo Gestor do Contrato, da conformidade das especificações técnicas, mediante TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO e certificará a Nota Fiscal;
- 7.8** Nos casos de sinais externos de avaria de transporte ou o produto apresentado esteja em desarmonia com as exigências deste Termo de Referência, verificados na inspeção do mesmo, este deverá ser substituído por outro com características estabelecidas no presente Termo de Referência, no prazo de até 3 (três) dias corridos, a contar da data de realização da inspeção;
- 7.9** Findo o prazo de inspeção e comprovada a conformidade dos produtos com as especificações técnicas exigidas no Edital e aquelas oferecidas pela CONTRATADA, o Gestor do Contrato emitirá o TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1** O adjudicatário será convocado expressamente para, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preços;
- 8.2** A convocação dos fornecedores pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Chã Grande/PE será formalizada e conterá o endereço e prazo máximo em que deverão comparecer para retirar a respectiva Autorização do Fornecimento.
- 8.3** Quando o vencedor da licitação não fizer a comprovação das condições de habilitação ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços poderá ser convocado outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das multas previstas neste termo de referência e no instrumento contratual e das demais cominações legais;
- 8.4** A Ata vigorará por 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura;
- 8.5** O objeto descrito neste Termo de Referência será solicitado de acordo com as necessidades da Contratante, mediante emissão de respectivas Autorizações de Fornecimento durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços.
- 8.6** Será possível a prorrogação da ARP, devendo estar acompanhada com a comprovação da vantagem do preço registrado, permitida a negociação com o detentor da ata desde que observado o disposto na Seção II do Decreto Municipal nº 015/2024.
- 8.7** No ato de prorrogação da vigência da ARP poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, desde que justificado pelo órgão gerenciador.
- 8.8** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ARP.
- 8.9** **Demais condições sobre o Registro de Preços, conforme minuta da Ata de Registro de Preços.**

9. DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS

9.1 Habilitação Jurídica:

- 9.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.1.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.1.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.1.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 9.1.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 9.1.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.2 Regularidade Fiscal, social e Trabalhista:

- I - inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- II - inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- III - regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- IV - regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- V - regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- VI - cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

9.3.1. Qualificação Econômico-Financeira:

- 9.3.1.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da lei.
- 9.3.1.2 A documentação contábil apresentada deverá comprovar a sua efetiva escrituração perante o órgão competente, na forma e nos termos exigidos pela normatização pertinente.
- 9.3.1.3 As empresas Ltda., sujeitas ao regime de tributação do Simples Nacional, deverão

apresentar cópias do balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício, devidamente assinadas e registradas no seu órgão competente;

9.3.1.4 As empresas participantes do processo licitatório que estiverem legalmente obrigadas ao envio de seus registros contábeis através do SPED CONTÁBIL, poderão apresentar cópias do balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício, emitidos do SPED, juntamente com o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital;

9.3.1.5 O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade- CRC;

9.3.1.6 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.3.1.7 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.3.1.8 A comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção dos seguintes índices:

$$\text{Liquidez Geral} = \frac{\text{AC} + \text{ARLP}}{\text{PC} + \text{ELP}} > = 1,0$$

$$\text{PC} + \text{ELP}$$

$$\text{Liquidez Corrente} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}} > = 1,0$$

$$\text{PC}$$

AC = Ativo Circulante;

ARLP = Ativo Realizável em Longo Prazo;

PC = Passivo Circulante;

ELP = Exigível em Longo Prazo.

9.3.1.9 Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69, caput e §5º, da Lei 14.133/21, pois permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

9.3.2 certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.3.2.1 Nos casos em que a Certidão de Falência apresentada no certame não abranger os processos distribuídos de forma eletrônica, a exemplo do Estado de Pernambuco, a empresa deverá apresentar, na forma do 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Certidão Negativa também referente aos Processos Eletrônicos.

9.4 As certidões que não apresentarem prazo de validade serão consideradas válidas por um período de 90 (noventa) dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal, ficando a licitante responsável por juntar a respectiva comprovação.

10. DA CONTRATAÇÃO

- 10.1** Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio neste processo licitatório, tendo em vista a baixa complexidade do objeto a ser adquirido e o fato de que as empresas atuantes no mercado possuem capacidade técnica e operacional para fornecer os bens de forma individual, conforme estabelecido no Estudo Técnico Preliminar.

Nota Explicativa: Em conformidade com o artigo 15, caput, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a vedação à participação de consórcios em licitações deve ser tratada como exceção e precisa ser devidamente fundamentada. Neste caso, a justificativa para a proibição baseia-se no disposto no art. 18, inciso IX, da mesma Lei, que estabelece que a decisão da Administração Pública deve considerar a viabilidade do atendimento ao objeto licitado por empresas individualmente capacitadas, considerando-se a simplicidade e especificidade do objeto.”

- 10.2** A licitante adjudicatária será convocada para assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente (Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento etc.), no prazo de até 05 (cinco) dias úteis. Acaso inexistir a necessidade de formalização de Termo de Contrato, com o recebimento/retirada da Nota de Empenho em questão restará formalizada, de fato e de direito, o ajuste contratual, nos moldes previstos pelos incisos I e II do art. 95, da Lei nº 14.133/2021 e alterações; servindo as condições e exigências constantes do presente Termo e seus anexos, como Cláusulas contratuais que regularão a futura contratação;
- 10.3** A aquisição resultante deste Termo de Referência deverá ser fiel e integralmente executada pelo contratante, de acordo com as especificações e condições deste instrumento, respondendo cada uma das partes pelas consequências da sua inexecução, total ou parcial;
- 10.4** **A vigência do contrato será definida no respectivo instrumento.**

11. DA RESPONSABILIDADES DE GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

- 11.1** Durante a vigência do Contrato, sua execução será acompanhada e fiscalizada pelo Contratante, devendo a Contratada fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação;
- 11.2** As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas necessárias;
- 11.3** A Contratada deverá manter preposto, aceito pelo Contratante, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário;
- 11.4** O Contratante poderá exigir o afastamento de qualquer profissional ou representante da empresa Contratada que venha causar embaraço a fiscalização do contrato, ou em razão de procedimentos ou atitudes incompatíveis com o exercício de suas funções;
- 11.5** O Contratante comunicará por escrito à Contratada as irregularidades encontradas na execução dos serviços, definindo as providências e os prazos para a realização das correções consideradas pertinentes;
- 11.6** **Cabe ao fiscal do contrato:**

I - Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do serviço;

II - Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como, das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;

III - Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada (artigos 17 e 165 da Lei 14.133/2021) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;

IV - Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas etc.;

V - Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;

VI - Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando entrega diversa daquela que se encontra especificado no edital da licitação e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;

VII - Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;

VIII - Comunicar formalmente ao gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

11.7 Cabe ao gestor do contrato:

I - Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à Contratada;

II - Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;

III - Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à Contratada;

IV - Emitir avaliação da qualidade do objeto fornecido;

V - Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;

VI - Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;

VII - Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;

VIII - Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

IX - Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;

X - Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

Em atenção ao art. 117, da Lei nº 14.133/2021 e alterações, a contratação terá como gestor: **Jairo Amorim Paiva**, matrícula 494434, Secretário Municipal de Saúde, e o fiscal do contrato será: **Daniely Lizândra da Silva**, matrícula 944854, Supervisora de Nutrição e Dietética Hospitalar.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários para a execução da Ata de Registro de Preços e respectivos instrumentos contratuais;

12.2 Promover o apontamento no dia do recebimento dos produtos, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;

12.3 Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação;

12.4 Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

12.5 Fiscalizar a execução da presente contratação por um representante da CONTRATANTE, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dará ciência à instância superior, conforme artigo 117, da Lei nº 14.133/2021 e alterações;

- 12.6** A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 120, da Lei nº 14.133/2021.

13. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E AMOSTRAS

- 13.1** O licitante declarado provisoriamente vencedor, após a fase de lances, a partir da solicitação do pregoeiro, deverá apresentar junto à proposta de preços as catálogo/folder do produto, contendo as dimensões, indicação do fabricante, marca, modelo, ficha técnica, folheto explicativo do produto ou qualquer outro documento que especifique o objeto de forma a facilitar a avaliação da conformidade da proposta com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- 13.2** A análise da conformidade dos encartes será realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias, por servidor ou equipe técnica da Secretaria Municipal de Saúde, com base nas especificações constantes neste Termo de Referência e deverão estar em consonância com as normas técnicas pertinentes, atualmente em vigor no país, expedidas pelo órgão competente;
- 13.3** O servidor ou equipe técnica responsável pela análise se resguarda no direito de solicitar amostras;
- 13.4** Sendo necessária a apresentação de amostras, as mesmas deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da solicitação do servidor ou equipe técnica responsável, em suas embalagens originais de fabricação, EM LOCAL PREVIAMENTE INFORMADO, dentro do expediente formal, sendo das 08h00min às 12h00min, acompanhadas de documento redigido em papel timbrado, contendo o carimbo da empresa licitante (Razão Social, CNPJ, Endereço);
- 13.5** Para amostras enviadas pelo Correios, recomenda-se o serviço de entrega rápida, como forma de garantir a entrega no prazo estabelecido neste Termo;
- 13.6** O licitante que não apresentar amostra(s) no prazo estabelecido ou sendo os mesmos incompatíveis, terá a sua proposta desclassificada para efeito de julgamento;
- 13.7** Enquanto não expirado o prazo para entrega da(s) amostra(s), o licitante declarado provisoriamente vencedor, poderá fazer substituições ou ajustes ao que foi apresentado para fins de adequação ao especificado no Termo de Referência;
- 13.8** Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos e submetidos aos testes necessários, sendo devolvidos ao licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, sem ônus para a Administração Municipal;
- 13.9** Ao final da avaliação da compatibilidade dos produtos apresentados em amostras, com as especificações do instrumento convocatório, o servidor ou equipe técnica da Secretaria Municipal de Saúde, emitirá parecer circunstanciado, podendo, caso entenda necessário, solicitar o apoio técnico especializado na Administração Municipal ou ainda submeter às amostras à análise de Órgãos oficiais tais como: IPEM, INMETRO; neste caso as despesas do respectivo licitante, com o fito de melhor consubstanciar seu parecer;
- 13.10** A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos do edital deste certame;
- 13.11** A apresentação de amostra poderá ser dispensada quando se tratar de produto oriundo de linha industrial de produção cujo exemplar já tenha sido aprovado em análise anterior realizada por esta Administração Municipal ou cuja marca seja de conhecimento da equipe técnica da Secretaria responsável;
- 13.12** Em caso de aprovação das amostras, as mesmas ficarão, provisoriamente, em poder da equipe técnica, para verificação da conformidade com as unidades a serem entregues;

- 13.13** A licitante cujas amostras forem reprovadas, terá o prazo de 10 (dez) dias a contar da publicação da homologação da licitação, para recolher seu produto no mesmo endereço onde foi entregue. Findo este prazo, a Administração Municipal dará o destino que achar conveniente;
- 13.14** Convocado, o segundo colocado no certame terá todos os prazos e condições concedidos ao primeiro.

14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 14.1** O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ GRANDE pagará a contratada os valores em até 30 (trinta) dias corridos após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- 14.2** O pagamento será realizado por meio de empenho, caso os materiais estejam de acordo com as exigências do Edital e instrumentos contratuais;
- 14.3** A CONTRATADA é responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 14.4** O pagamento será efetuado através de ordem bancária em favor da instituição bancária indicada pela CONTRATADA;
- 14.5** A fatura referente ao produto entregue será encaminhada à Secretaria Demandante, para as providências relativas à conferência e verificação da compatibilidade com o atesto emitido pelo setor competente, após o que será procedido o pagamento;
- 14.6** É condição contratual a manutenção, por parte da contratada, as mesmas condições de habilitação;
- 14.7** A Contratante poderá sustar o pagamento da nota fiscal/fatura, nos seguintes casos:
- a) Paralisação dos serviços/entrega do produto por parte da contratada, até o seu reinício;
 - b) Execução defeituosa do objeto até que sejam refeitos ou reparados;
 - c) Existência de valores comprovadamente pagos a menor do que o estipulado no detalhamento de sua Proposta de Preços, referentes a taxas e imposto, até a correção dos valores;
 - d) Não atendimento de qualquer obrigação contratual ou exigências da fiscalização.
 - e) Existência de qualquer débito para com a Contratante, até que seja efetivamente pago ou descontado de eventuais créditos que a contratada tenha perante o município;
 - f) Existência de débitos de obrigações trabalhistas, inclusive contribuições previdenciárias e depósitos do FGTS, decorrentes da execução dos serviços objeto do contrato, até a sua regularização perante os órgãos competentes;
 - g) Existência de débitos de natureza fiscal para com as fazendas federal, estadual e municipal.

15. DAS PENALIDADES

- 15.1** Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução do Contrato, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:
- a) Advertência formal: falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração;

- b) Pelo atraso na entrega do produto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- c) Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do produto, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do produto;
- d) Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;
- f) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Chã Grande/PE;
- g) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

15.2 A critério da Contratante e nos termos do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021, as sanções previstas nos incisos I, II e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

15.3 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar;

15.4 As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa;

15.5 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte;

15.6 Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou Contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa;

15.7 A suspensão e o impedimento são sanções administrativa que temporariamente obstam a participação em licitação e contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazo e hipóteses:

15.8 Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente.

- a) Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
- b) Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:

Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação e/ou for multada, e não efetuar o pagamento.

15.9 O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.

- 15.10** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 15.11** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

16. DA RESCISÃO

16.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

I - Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a VIII do art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações, e com as consequências indicadas no art. 139, da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

II - Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 e alterações;

16.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa;

16.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 137, da Lei nº 14.133/2021 e alterações;

16.4 O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

I - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

II - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III - Indenizações e multas.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da CONTRATADA de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento;

17.2 A Secretaria Municipal de Saúde não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições previstas na Ata de Registro de Preços;

17.3 A Secretaria Municipal de Saúde, ao seu exclusivo critério, poderá, durante os últimos 30 (trinta) dias de vigência da Ata de Registro de Preço, determinar a gradativa redução ou aumento do fornecimento, até a elaboração de um novo contrato;

18 – Reajustes e Revisão

18.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato;

18.2 Os reajustes serão concedidos a partir da data do orçamento estimado, independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

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

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

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

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

18.7 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;

18.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

19.9 DA REVISÃO

19.9.1 Fica assegurado à Contratada o direito à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, **a qualquer tempo**, desde que haja **comprovação do desequilíbrio** decorrente de **fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis**, ou ainda por caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração, **alheios à previsão do reajuste contratual**.

19.9.2 A recomposição será analisada mediante requerimento formal da parte interessada, devidamente instruído com documentos que demonstrem a ocorrência do desequilíbrio e o nexo de causalidade entre os fatos alegados e os encargos contratuais, nos termos do **art. 124 e art. 135 da Lei nº 14.133/2021**.

19.9.3 O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 desta Lei.

Chã Grande, 13 de maio de 2025.

Renato João dos Santos
Diretor Administrativo do Hospital Geral Alfredo Alves de Lima

Daniely Lizândra da Silva
Supervisora de Nutrição e Dietética Hospitalar
Matrícula 944854



ANEXO ÚNICO
DISTRIBUIÇÃO POR SETOR

| ITEM | DESCRIÇÃO | UND. | CÓDIGO BR | QNT. HOSPITAL | QNT. RESIDÊNCIA TERAUPÊTICA | QNT. CAPS | QNT. PSF | QNT. TOTAL |
|------|---|------|-----------|---------------|-----------------------------|-----------|----------|------------|
| 1 | AÇAFRÃO DA TERRA - Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0434127 | 50 | 0 | 0 | 0 | 50 |
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ - Alimento achocolatado em pó, instantâneo. O produto deve ser fortificado com vitaminas e minerais, sem ranço. Plástica, hermeticamente fechada ou lata, resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 1 Kg do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 180(cento e oitenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte | kg | BR0484189 | 52 | 24 | 24 | 0 | 100 |



| | | | | | | | | |
|---|--|----|-----------|------|-----|-----|-----|------|
| | de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 3 | ACÚCAR CRISTAL GRANULADO - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal. Com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Isento de sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0463990 | 1320 | 200 | 120 | 100 | 1740 |



| | | | | | | | | |
|---|--|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 4 | <p>ADOÇANTE - Dietético líquido à base de Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio. Sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio e Conservantes: Metilparabeno e Propilparabeno, Acidulante: Ácido Cítrico. Cada gota contém 0,002 kcal. Plástica, hermeticamente fechada. Resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 100 ml do produto. Data de validade mínima de seis meses no ato da entrega e registrado pela ANVISA. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0236197 | 144 | 50 | 50 | 100 | 344 |
| 5 | <p>AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo, extraído do milho. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma em pó, deverão produzir ligeira crepitação. Embalagem primária: Acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 500g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de</p> | und | BR0459077 | 450 | 100 | 100 | 0 | 650 |



| | | | | | | | | |
|---|--|-----|-----------|----|----|----|---|----|
| | alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 6 | <p>CHIMICHURRI – TEMPERO NATURAL: Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0226326 | 53 | 20 | 15 | 0 | 88 |



| | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----------|------|-----|-----|------|-----|
| 7 | <p>ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1) - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0458908 | 1500 | 250 | 120 | 1870 | |
| 8 | <p>AVEIA EM FLOCOS FINOS - Produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação. Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária: Acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 200g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual.</p> | und | BR0460501 | 400 | 200 | 100 | 0 | 700 |



| | | | | | | | | |
|---|--|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|------|
| | A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 9 | <p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA - Tipo "Maria", de Farinha de Trigo com Açúcar, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, aromatizado e enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0323479 | 550 | 240 | 240 | 440 | 1470 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|------|
| 10 | <p>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Tipo "Cream Cracker", de Farinha de Trigo com Sal, Gordura Vegetal Hidrogenada, Aromatizado e Enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0217129 | 792 | 240 | 240 | 440 | 1712 |
| 11 | <p>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER TIPO INTEGRAL - Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Com validade de 06 meses a 01 ano com registros do ministério competente. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e</p> | pct | BR0217129 | 528 | 120 | 120 | 0 | 768 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|-----|-----|-----|------|
| | <p>em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | | | | | | | |
| 12 | <p>CAFÉ EM PÓ - Café torrado e moído, devidamente selecionado. De primeira qualidade. Embalagem: Plástica, hermeticamente fechada e intacta. Contendo 250 g do produto. Rotulagem: Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 180 a partir da data do recebimento. Selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0463562 | 1200 | 316 | 200 | 550 | 2216 |



| | | | | | | | | |
|----|--|------------|-----------|-----|----|----|---|-----|
| 13 | <p>CANELA EM PÓ - Produto em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, parda amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Embalagem: Em forma de tubetes contendo 40 g do produto. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | tubete 40g | BR0463872 | 96 | 96 | 50 | 0 | 242 |
| 14 | <p>CHÁ DE BOLDO - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242771 | 120 | 40 | 40 | 0 | 200 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 15 | <p>CHÁ DE CAMOMILA - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242775 | 300 | 120 | 60 | 0 | 480 |
| 16 | <p>CHÁ DE CIDREIRA - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242772 | 300 | 120 | 60 | 0 | 480 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 17 | <p>CHÁ DE ERVA DOCE - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0401735 | 300 | 120 | 60 | 0 | 480 |
| 18 | <p>CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0242773 | 300 | 0 | 0 | 0 | 300 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 19 | <p>COLORÍFICO SEM SAL EM PÓ - Produto obtido a partir da semente de urucum, sem adição de sal, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, com ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0226326 | 60 | 60 | 12 | 0 | 132 |
| 20 | <p>CREME DE LEITE - Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Cor: branco e levemente amarelado. Sabor: característico de lácteo, suave, não rançoso. Textura: cremosa e homogênea. Primária: Cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio. Secundária: Caixa automática de papelão para embalagem de 1 kg e caixa automática de papelão revestida com película de polietileno para embalagem de 200g. Validade: 6 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores.</p> | und | BR0446534 | 423 | 150 | 70 | 0 | 643 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 21 | <p>EDU GUEDES – TEMPERO NATURAL: Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0269172 | 53 | 40 | 15 | 0 | 108 |
| 22 | <p>ERVILHA - Conservada em salmoura, acondicionada em lata de 200g do produto. Deve conter a validade de mínimo 06 meses e conter número do registro obrigatório do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0469710 | 264 | 150 | 70 | 0 | 484 |



| | | | | | | | | |
|----|---|------|-----------|-----|-----|----|---|------|
| 23 | <p>EXTRATO DE TOMATE - Concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem contendo 340g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (Decreto 12486 de 20/10/1978). Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, com validade mínima de oito meses da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0346922 | 800 | 150 | 60 | 0 | 1010 |
| 24 | <p>EXTRATO SOLÚVEL DE SOJA (LEITE DE SOJA): Desengordurado, acrescido de vitaminas e minerais (pelo menos 100 mg de cálcio por porção). Isento de lactose, glúten e de sacarose. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo aproximadamente 400 g. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. REFERÊNCIA: SUPRA SOY/ SOY +.</p> | lata | BR0461028 | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 |



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 25 | <p>FARINHA DE MANDIOCA - Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0458918 | 400 | 120 | 44 | 0 | 564 |
|----|--|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|-----|-----|---|------|
| 26 | <p>FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) - Farinha de milho flocada, sem glúten, sem sal, obtido do processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e sabor próprio, isento de sujidades. E umidade máxima de 15% (g/100g), de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA / MS. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 163 de 17/08/2006 da ANVISA/MS e Resolução nº 123 de 13/05/2004 da ANVISA/MS. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0470688 | 1580 | 700 | 100 | 0 | 2380 |
|----|---|-----|-----------|------|-----|-----|---|------|



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 27 | <p>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0465332 | 200 | 100 | 30 | 0 | 330 |
| 28 | <p>FARINHA LÁCTEA - Produto composto por: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0228768 | 132 | 0 | 0 | 0 | 132 |



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 29 | <p>FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1) - Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0464585 | 600 | 300 | 66 | 0 | 966 |
|----|---|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|

Chã Grande
20-12-1963
20-12-1983



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|-----|-----|---|-----|
| 30 | <p>FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1) - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0464567 | 400 | 212 | 100 | 0 | 712 |
|----|--|----|-----------|-----|-----|-----|---|-----|

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|-----|-----|---|-----|
| 31 | <p>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1) - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0464551 | 500 | 200 | 100 | 0 | 800 |
| 32 | <p>GELATINA DIET ZERO – Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas. Composto por gelatina, sal, maltodextrina, vitamina C, sulfato de zinco (zinco), vitamina A, vitamina D, selenito de sódio (selênio), regulador de acidez, ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, aspartame e sacarina sódica e corantes vermelho bordeaux S e amarelo crepúsculo. Embalagem íntegra, livre de injúrias mecânicas. Embalagem contendo 12g do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos</p> | und | BR0462729 | 300 | 0 | 0 | 0 | 300 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|---|---|---|------|
| | para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 33 | <p>IOGURTE NATURAL DESNATADO – Aquele cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5 g/100 g. Produto de aspecto pastoso, sem sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 170g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0482781 | 1000 | 0 | 0 | 0 | 1000 |



| | | | | | | | | |
|----|--|------|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 34 | <p>LEITE CONDENSADO - Leite fresco, puro, integral e isento de glúten. Cor, cheiro e sabor próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | lata | BR0464014 | 200 | 100 | 50 | 0 | 350 |
| 35 | <p>LEITE DE COCO - Obtido a partir do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro (cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, homogeneizado, pasteurizado e envasado. Cor, cheiro e sabor não rançoso próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0464011 | 130 | 70 | 0 | 0 | 200 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|------|
| 36 | <p>LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. A embalagem individual é de poliéster metalizado com 200g e embalagem secundária de papel reforçado ou plástico transparente com 5 ou 10 kg. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0446019 | 600 | 150 | 50 | 0 | 800 |
| 37 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Rotulagem: Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica</p> | pct | BR0446019 | 792 | 300 | 150 | 422 | 1664 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|-----|-----|---|------|
| | <p>para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | | | | | | | |
| 38 | <p>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitaminado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0480340 | 1440 | 240 | 150 | 0 | 1830 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|-----|------|
| 39 | <p>MAIONESE - Molho obtido da emulsão de óleo vegetal e ovos, sem corantes; acondicionada em embalagens plásticas com tampa rosqueada. Apresentação, aspecto, cor e sabor característicos ao produto; isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 246g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0459658 | 211 | 150 | 0 | 0 | 361 |
| 40 | <p>MARGARINA COM SAL - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou</p> | und | BR0463705 | 800 | 120 | 48 | 422 | 1390 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|----|----|---|-----|
| | estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 41 | MARGARINA SEM SAL - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0463705 | 320 | 96 | 48 | 0 | 464 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 42 | <p>MILHO PARA MUNGUNZÁ - Milho em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Sem fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido.</p> <p>Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | BR0279262 | 360 | 120 | 70 | 0 | 550 |
| 43 | <p>MILHO VERDE - Produto preparado com as partes comestível do cereal, envasadas praticamente crua, ou pré-cozidas, imersas em líquido apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 200g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o</p> | und | BR0469710 | 264 | 150 | 70 | 0 | 484 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|---|-----|---|---|---|-----|
| | transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 44 | <p>NEGO BOM- Doce firme a base de banana embalado individualmente, de alta qualidade, hemetricamente fechada, contendo informações legíveis sobre validade, lote, composição e registro, em conformidade com as normas sanitárias. Embalagem de 300 a 500 gramas.</p> <p>Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | pct | - | 200 | 0 | 0 | 0 | 200 |





| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 45 | <p>ORÉGANO EM PÓ - Condimento de primeira qualidade, moído, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, oriundo de planta perene. Embalagem primária: Em material plástico, contendo 100g e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 10 unidades de 100 gramas de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0218083 | 53 | 60 | 12 | 0 | 125 |
| 46 | <p>Azeite de Oliva Extra Virgem envasado em garrafa de 500 ml. Óleo límpido e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Com validade de 2 anos a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Caixa com unidades de 500 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo</p> | und | 100 | 100 | 120 | 0 | 0 | 220 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-------|-------|-----|---|-------|
| | <p>órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | | | | | | | |
| 47 | <p>ÓLEO DE SOJA REFINADO - Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa com 20 unidades de 900 ml. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0463692 | 1000 | 480 | 105 | 0 | 1585 |
| 48 | <p>Pão francês: pão tipo francês com adição de sal composto de farinha de trigo especial, água e fermento químico. Devera pesar aproximadamente 50 (cinquenta) gramas por unidade.</p> | und | BR0460386 | 11880 | 10000 | 0 | 0 | 21880 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|------|----|---|-------|
| 49 | PÃO INTEGRAL - Tipo: bisnaguinha, Peso Referência: unidade de 50g. Produto elaborado a base de farinha de trigo integral, apresentando aparência e sabor característicos ao produto. Com ausência de umidade e bolores, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor. | und | BR0460393 | 8000 | 6000 | 0 | 0 | 14000 |
| 50 | PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - TIPO ESCURA - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.) Através da extrusão termoplástica e alta temperatura e curto período de tempo. Embalagem: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 400g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Entrega de Veículos: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | pct | BR0383472 | 300 | 120 | 40 | 0 | 460 |
| 51 | QUEIJO RALADO - Tipo parmesão ralado, isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais; composição básica de leite e outras substâncias permitidas por lei; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Em pacotes plásticos resistentes, de 50 g do produto. A embalagem deve ter a validade de mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério competente. Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. | und | BR0225850 | 450 | 240 | 40 | 0 | 730 |



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| | Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 52 | SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 28 de 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto nº 75.697/75 – MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0461092 | 459 | 192 | 45 | 0 | 696 |



| | | | | | | | | |
|----|--|---------|-----------|-----|---|---|---|-----|
| 53 | <p>DOCE DE GOIABA: Goiabada em tablete. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | tablete | BR0390171 | 100 | 0 | 0 | 0 | 100 |
| 54 | <p>DOCE DE LEITE- Cremoso hermeticamente fechada com peso líquido 200 e 400 gramas. Deviamente rotulada contendo infomações, validade e composição. Contendo leite e açúcar com certificado de qualidade atendendo as normas estabelecidas pela ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0462601 | 150 | 0 | 0 | 0 | 150 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|----|----|---|-----|
| 55 | VINAGRE DE ÁLCOOL - Produto natural, fermentado, acético simples, de primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Com acidez mínima de 4% de acordo com a Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 do MAPA. Embalagem: Acondicionado em frasco plástico contendo no mínimo 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486, de 20/10/78). Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico- sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0217096 | 800 | 80 | 40 | 0 | 920 |
| 56 | LOURO - Condimento, apresentação natural, matéria prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. | kg | BR0463904 | 5 | 5 | 0 | 0 | 10 |

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|------|-----|-----|---|------|
| 57 | <p>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447733 | 300 | 150 | 0 | 0 | 450 |
| 58 | <p>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO - Resfriado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e</p> | kg | BR0447587 | 1200 | 300 | 150 | 0 | 1650 |



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| | <p>higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | | | | | | | |
| 59 | <p>CARNE BOVINA MOÍDA - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela</p> | kg | BR0447447 | 720 | 144 | 66 | 0 | 930 |



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|------|-----|-----|---|------|
| | respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91. | | | | | | | |
| 60 | CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA) - Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91. | kg | BR0451059 | 2400 | 600 | 150 | 0 | 3150 |



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|------|-----|-----|---|------|
| 61 | <p>CARNE DE AVE – FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - Resfriado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo coxa e sobrecoxa ou peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0479982 | 2000 | 500 | 200 | 0 | 2800 |
|----|--|----|-----------|------|-----|-----|---|------|

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|----|---|---|---|----|
| 62 | <p>EMPANADO DE FRANGO - Cortes resfriados de frango (filé de peito), cobertura: (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sal), ligante: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, derivados de milho, sal e espessante goma guar (INS 412)), gordura vegetal, água, pré-cobertura: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, sal e fermento biológico), sal, açúcar, especiarias: (cebola em pó, tomate em pó, pimenta vermelha em pó, páprica doce em pó, alho em pó), aromatizantes naturais: (óleo essencial de pimenta vermelha, óleo essencial de alho e óleo essencial de cebola), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), corante natural de urucum (INS 160b), estabilizantes polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451). Alérgicos: Contém derivados de trigo. Contém Glúten. Contém gordura vegetal. Contém aromatizante. Sem uso de hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Validade 180 dias. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | cx | BR0462004 | 50 | 0 | 0 | 0 | 50 |
|----|---|----|-----------|----|---|---|---|----|



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|-----|-----|---|---|-----|
| 63 | <p>FÍGADO BOVINO - Apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas ou amareladas, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: A embalagem original deve ser em saco de polietileno transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447484 | 600 | 50 | 0 | 0 | 650 |
| 64 | <p>LINGUIÇA CALABRESA- Defumada, tipo calabresa, preparada com carne bovina e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva, trata-se de um produto seco, fresco, maturado e/ou curado e cozido. Embalagem: acondicionada em saco de polietileno, bem vedada. Rotulagem: Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Transporte: Como produto defumado, deve ser transportado em veículos que tenham baú isotérmico e dotado de unidade geradora de frio. Manter em local seco e fresco. Veículo de entrega: Comercializar em temperatura não superior a +26°C, deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de</p> | kg | BR0447702 | 300 | 120 | 0 | 0 | 420 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|----|----|---|---|----|
| | qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 65 | <p>MORTADELA - Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg de peso líquido. Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, proteína de soja, sal, gordura de frango, glicose, especiaria: pimenta branca, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: poli fosfato de sódio (INS 452i), antioxidante: eritroblasto de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas naturais de: coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: Contém Derivados de Soja. Não contém Glúten. Sem uso de Hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Veículos de entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | und | BR0447789 | 36 | 20 | 0 | 0 | 56 |



| | | | | | | | | |
|----|---|---------|-----------|------|-----|-----|---|------|
| 66 | <p>CARNE DE AVE - FANGO (PEITO) - Resfriado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0447594 | 2000 | 500 | 0 | 0 | 2500 |
| 67 | <p>OVOS TIPO A - Íntegros, sem rachaduras, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem: Bandeja contendo 30 unidades, pesando estas unidades, entre 55g e 59 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | bandeja | BR0467577 | 600 | 500 | 150 | 0 | 1250 |



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|-----|-----|----|---|------|
| 68 | PEIXE ANCHOVA - Em postas, sem cabeça, resfriado, sem vísceras, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: De acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91. | kg | BR0475581 | 800 | 200 | 0 | 0 | 1000 |
| 69 | QUEIJO COALHO - Produto natural, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o “queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação”. De média a alta umidade, de massa semi cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%%. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91. | kg | BR0447072 | 200 | 60 | 30 | 0 | 290 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 70 | <p>SALSICHA - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | kg | BR0467200 | 300 | 150 | 60 | 0 | 510 |
| 71 | <p>SARDINHA AO ÓLEO ENLATADA- Sardinha inteira ou em filé conservado em óleo vegetal ou azeite em lata metálica estanhada, conforme normas da ANVISA. Submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 125g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0449006 | 250 | 0 | 0 | 0 | 250 |



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|-----|-----|----|---|-----|
| 72 | ABÓBORA - Moranga grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0463747 | 300 | 96 | 0 | 0 | 396 |
| 73 | ALHO – Produto em pasta, devidamente triturado, de ótima qualidade, sem presença de contaminantes. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg. Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277. | kg | BR0463865 | 240 | 66 | 20 | 0 | 326 |
| 74 | ABACAXI PÉROLA - Com grau de maturação que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo | kg | BR0464443 | 350 | 120 | 0 | 0 | 470 |



| | | | | | | | | |
|----|---|------|-----------|------|-----|---|---|------|
| | <p>órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | | | | | | | |
| 75 | <p>ALFACE - De cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante, sem marcas de picadas de inseto. Livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. A mesma deve ser graúda e fresca. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | moio | BR0463830 | 1100 | 211 | 0 | 0 | 1311 |
| 76 | <p>BATATA DOCE - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em</p> | kg | BR0481135 | 1500 | 300 | 0 | 0 | 1800 |



| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----------|------|-----|----|---|------|
| | que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 77 | BATATA INGLESA - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0463762 | 1500 | 150 | 70 | 0 | 1720 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|------|-----|---|------|
| 78 | BANANA COMPRIDA - Apresentação em palmas avulsas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0464377 | 1920 | 500 | 0 | 0 | 2420 |
| 79 | BANANA PRATA - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0464381 | 2000 | 1000 | 396 | 0 | 3396 |



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|------|-----|-----|---|------|
| 80 | BETERRABA - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0463768 | 300 | 150 | 0 | 0 | 450 |
| 81 | CEBOLA - Branca, in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0466576 | 1100 | 350 | 150 | 0 | 1600 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-------|-----------|------|-----|----|---|------|
| 82 | COENTRO - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | molho | BR0226233 | 792 | 159 | 60 | 0 | 1011 |
| 83 | COUVE FOLHA – Cor vede escura, as folhas devem estar bem limpas, sem marcas de picadas de insetos, pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | molho | BR0481109 | 1500 | 170 | 0 | 0 | 1670 |
| 84 | CEBOLINHO - As características aromáticas devem apresentar- se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os | molho | BR0228316 | 792 | 159 | 0 | 0 | 951 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|-----|----|---|------|
| | alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 85 | CENOURA - Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | kg | BR0463774 | 558 | 110 | 40 | 0 | 708 |
| 86 | CHUCHU - Com desníveis característicos na casca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto | und | BR0463776 | 2000 | 528 | 0 | 0 | 2528 |



| | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|------|-----|---|------|
| | junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 87 | INHAME - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0463789 | 2112 | 500 | 0 | 0 | 2612 |
| 88 | LARANJA PERA - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0464393 | 2000 | 1200 | 500 | 0 | 3700 |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|------|------|---|------|
| 89 | LIMÃO TAITI- Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 85 a 100 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0464398 | 4000 | 2400 | 1000 | 0 | 7400 |
| 90 | MAMÃO - Mamão formosa ou havaí, de primeira quantidade, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas, fungos, bolores larvas e detritos animais ou vegetais, tanto de médio a grande, íntegro, firme e verdoso, com odor e sabor característicos. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | kg | BR0464350 | 600 | 300 | 0 | 0 | 900 |
| 91 | MACAXEIRA - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que | kg | BR0234358 | 600 | 300 | 0 | 0 | 900 |



| | | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----------|------|-----|-----|---|------|--|
| | possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | | |
| 92 | MELANCIA - Firme, casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, de polpa escura (fruta doce), variando do vermelho intenso ao rosa claro, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 5 a 7 Kg. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | kg | BR0467419 | 1000 | 600 | 300 | 0 | 1900 | |
| 93 | MELÃO ESPANHOL - Formato redondo, casca amarela, polpa verde claro, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho. Deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas, peso médio de 800 a 1500 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | und | BR0471959 | 500 | 150 | 0 | 0 | 650 | |



| | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----------|------|-----|---|---|------|
| 94 | <p>PIMENTÃO VERDE – De boa qualidade, tamanho médio, íntegros e sem manchas, embalados em rede e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | und | BR0463812 | 700 | 300 | 0 | 0 | 1000 |
| 95 | <p>POLPA DE FRUTA - Sabores variados – composta de polpa de fruta integral, embalada em sacos de Polieteno leitoso com capacidade de 1 kg (Deve constar na embalagem o nome do fabricante, CNPJ, data de validade e fabricação) devendo conter a entrega de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | kg | BR0305729 | 1000 | 250 | 0 | 0 | 1250 |
| 96 | <p>REPOLHO - Branco, hortaliça de cabeça formada pelas sobreposições de folhas, forma achatada, com coloração verde. Firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações, fresco, firme, com coloração uniforme e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que alterem sua qualidade. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em</p> | und | BR0467414 | 600 | 150 | 0 | 0 | 750 |



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|------|------|-----|---|------|
| | que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | | | | | | | |
| 97 | TOMATE - Fruto piriforme e oblongo predomina as colorações vermelhas intensas e uniformes externa e internamente, firmes, sem deformações, sem rompimento da epiderme, sem deterioração. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, de formato redondo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | kg | BR0463803 | 2000 | 1000 | 500 | 0 | 3500 |
| 98 | AMEIXA DESIDRATADA – De boa qualidade, produto desidratado, sem presença de sementes, cor característica e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido | kg | BR0474374 | 120 | 0 | 0 | 0 | 120 |



| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------|--|--|--|--|------|
| 99 | PEPINO - De primeira, apresentando grau de manutenção tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA. | kg | BR0463810 | | | | | 1200 |
|----|--|----|-----------|--|--|--|--|------|



ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **Município de Chã Grande**, Estado de Pernambuco, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na **Rua Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE**, inscrito no **CNPJ sob o nº 11.049.806/0001-90**, através da Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada pela(o) Secretária(o) Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Brasileira(o), Portador(a) da Cédula de Identidade nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx e do CPF/MF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado nesta cidade, no uso das atribuições que lhe são delegadas, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, do outro lado, a empresa (**Razão Social**), inscrita no **CNPJ nº XX.XXX.XXX/XX-XX**, situada, nos termos do que dispõem a Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 015/24 em face ao resultado obtido no **Pregão Eletrônico nº ___/2025 – Processo Licitatório nº ___/2025**, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** ofertados pela empresa vencedora do certame, _____ CNPJ nº _____, com sede na Rua _____, aqui representada por _____ (qualificação). Declarando desde já que os ratifica e se compromete a mantê-los durante a vigência da ATA, consoante às seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

Esta **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** tem como **objeto a Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis, Perecíveis, Hortifrutigranjeiros e Pão destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF**, conforme especificações e quantidades constantes no presente Termo de Referência.

1.2. Ressalte-se que a motivação para a formalização de uma **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** com o objeto em epígrafe encontra fundamento na **Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 015/24**.

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração Municipal a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos itens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdades de condições.

2. DOS PREÇOS

2.1. O Fornecedor se compromete a fornecer o(s) itens(s) de acordo com os seguintes preços:

| ITEM | PRODUTO/SERVIÇO | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|-------|-----------------|---------|--------|----------------------|-------------------|
| 1 | | | | | |
| TOTAL | | | | | |

2.2. O preço a ser praticado está devidamente registrado neste instrumento e é considerado completo, ou seja, abrange todos os encargos de natureza tributária, previdenciária, transporte, ou de qualquer outra forma, que direta ou indiretamente possam incidir sobre o objeto;



- 2.3. O preço unitário para prestação do serviço, objeto de registro será o de **maior desconto** inscrito nesta Ata de Registro de Preço ofertado **Pregão Eletrônico nº ___/2025**, de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas de que integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro;
- 2.4. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Órgão Gerenciador deve convocar os Fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado;
- 2.5. Os Fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado devem ser liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;
- 2.6. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o Fornecedor não puder comprovadamente cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador pode:
 - 2.6.1. 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;
 - 2.6.2. Convocar os demais Fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 2.7. Os preços registrados nos contratos derivados da Ata, poderão ser revistos e/ou reajustados mediante requerimento formal do Fornecedor ou mediante solicitação formal do Órgão Gerenciador e/ou do eventual **CONTRATANTE**;
- 2.8. A Revisão dos preços registrados nos contratos derivados da Ata ocorrerá no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento;
- 2.9. O Reajuste dos preços registrados nos Contratos derivados da Ata, somente ocorrerá quando do transcurso do prazo de 12 (doze) meses contados da data da apresentação da proposta e deverá observar o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

3. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 3.1. É participante deste registro de preços as Secretarias Municipais de _____.
- 3.2. A(s) empresa(s) Detentora(s) da Ata de Registro de Preço oriunda deste certame deverá(ão) manter as mesmas condições de qualidade do objeto licitado, bem como a observância de todas as suas obrigações previstas neste registro de preços, indiscriminadamente, a todos os órgãos participantes deste registro de preços.

4. DAS ADESÕES POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

- 4.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por órgãos e entidades, devendo o, como Órgão Gerenciador, manifestar-se sobre adesão, em consonância com o decreto 015/2024.
- 4.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da ARP, observadas as condições estabelecidas nesse instrumento, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.3 As contratações adicionais decorrentes de adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ARP

para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

- 4.4 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item/lote registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que venham a aderir.
- 4.5 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- d) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;
 - e) demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - f) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.6 A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.7 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetuará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.8 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

5. DA(S) CONVOCAÇÃO(ÕES) PARA A(S) ASSINATURA(S) DO(S) CONTRATO(S)

5.1 Homologado o resultado da licitação, o fornecedor declarado vencedor será convocado para assinar a ARP, em até 8 (oito) dias úteis, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado na forma do § 1º do art. 90 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.2 Será admitida a forma eletrônica na assinatura da ARP, observado o disposto no § 2º do art. 12 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.3 Na assinatura da ARP, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital de licitação, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da ata.

5.4 Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar a ARP ou não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital de licitação, o(s) integrante(s) do cadastro reserva de que trata o art. 24 deste Decreto será(ão) convocado(s) para fazê-lo, observada a ordem de classificação.

5.5 Não existindo aderente de preço, ou na hipótese em que este se recuse a assinar a ARP, deverá ser observado o procedimento descrito nos §§ 2º e 4º do art. 90 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e o seu respectivo detalhamento no edital.

6. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA

6.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

6.2 Será obrigatório o Termo de Contrato nos casos previstos na Lei 14.133, quando a interessada será convocada para assinar o respectivo instrumento, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de recair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, e subsequentes alterações, e no Edital;

6.3 Qualquer solicitação de prorrogação de prazos previstos, somente será analisada, se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada;

7 DOS PRODUTOS REGISTRADOS

7.1 Os produtos deverão atender a todos os requisitos definidos no Termo de Referência.

7.2 Para fins de recebimento do serviço, será considerado como pré-requisito a total correspondência com as especificações previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº ___/2025 – Processo Licitatório nº ___/2025.

8 DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

8.1 Conforme Termo de Referência.

9 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

9.1 Durante a vigência da Ata, sua execução será acompanhada e fiscalizada pelo órgão **CONTRATANTE** e, também, pela Secretaria Demandante, devendo a Detentora da Ata fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação;

9.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, no prazo do item anterior, visando à adoção das medidas necessárias;

9.3 A fiscalização e a gestão do contrato ficarão a cargo de servidores distintos designados pelo órgão **CONTRATANTE** que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade das entregas;

9.4 A Detentora da Ata deverá manter preposto, aceito pela Secretaria Demandante, estabelecido e registrado na assinatura da Ata, durante o período de sua vigência, para representá-la sempre que for necessário.

10 DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

10.1 Constituem obrigações do **ÓRGÃO GERENCIADOR**:

10.1.1 A Secretaria Demandante, órgão gestor da Ata de Registro de Preços e deverá:

10.1.1.1 Assinar a ata de registro de preços

10.1.1.2 Providenciar a publicação inicial do extrato da Ata de Registro de Preços;

- 10.1.1.3 Autorizar os órgãos e entidades participantes do registro de preços a firmar os contratos de adesão nos quantitativos determinados;
- 10.1.1.4 Manter o controle dos quantitativos disponíveis para os participantes do registro de preço;
- 10.1.1.5 Verificar, periodicamente, a vantajosidade dos itens do objeto da Ata de Registro de Preços;
- 10.1.1.6 Aplicar, a qualquer momento, as penalidades previstas na Ata de Registro de Preços.
- 10.1.1.7 Acompanhar e fiscalizar a Ata de Registro de Preços;
- 10.1.1.8 Autorizar adesões a Ata de Registro de Preços;
- 10.1.1.9 Realizar pesquisa de mercado para identificação do valor máximo da licitação e consolidar os dados das pesquisas de mercado realizadas pelos órgãos e entidades participantes;
- 10.1.1.10 Gerenciar a Ata de Registro de Preço, providenciando a indicação sempre que solicitado, dos Fornecedores registrados para atendimento às necessidades do órgão ou entidade requerente;
- 10.1.1.11 Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- 10.1.1.12 Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;
- 10.1.1.13 Observar os limites estabelecidos para os Órgãos participantes e não participantes;

11 DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS CONTRATANTES

- 11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3 Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução, fixando prazo para a sua correção;
- 11.4 Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela **CONTRATADA**, em conformidade o disposto na legislação vigente.

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / DETENTORA DA ATA

12.1 Constituem obrigações da DETENTORA DA ATA:

- 12.2.1. Responder pelos danos e prejuízos decorrentes da não fornecimento do produto ora licitados, salvo na ocorrência de caso fortuito e força maior, apurados na forma da legislação vigente, quando

comunicados à CONTRATANTE, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou ordem expressa e escrita da CONTRATANTE;

12.2.2. Responsabilizar-se por todo o pessoal que utilizar, a qualquer título, para fornecimento, pessoal este que será diretamente subordinado e vinculado à CONTRATADA, não tendo com a CONTRATANTE relação jurídica de qualquer natureza;

12.2.3. Responsabilizar-se pelo fornecimento, ressaltando que no cálculo do preço já devem estar inclusas as despesas com frete, recurso humanos e materias(no que couber), assim com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente termo de referência;

12.2.4. Responsabilizar-se pelo ressarcimento de danos causados ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

12.2.5. Manter com a Contratante relação sempre formal, por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência, que deverão ser de imediato, confirmado por escrito;

12.2.6. Arcar com todos os ônus e encargos decorrentes da execução do objeto do contrato, compreendidas todas as despesas incidentes direta ou indiretamente no custo, inclusive os previdenciários e fiscais, tais como impostos ou taxas, custos de deslocamento necessários a prestação dos serviços objeto deste Termo;

13. DO PRAZO E DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento deverá ser efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com o devido atesto do Gestor responsável pelo acompanhamento da execução do Contrato;

13.2. O pagamento só será efetuado na forma prevista neste documento, se a licitante vencedora comprovar regularidade fiscal e previdenciária;

13.3. O pagamento será efetuado através de ordem bancária a favor da instituição bancária indicada pela **CONTRATADA**;

13.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva do **CONTRATANTE**, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, devida pelo ÓRGÃO entre a data referida no item 13.1 e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/100) I}{365} = \frac{(6/100) I}{365} = 0,0001644$$

TX = Percentual da taxa anual = IPCA

14.5. A atualização financeira prevista nesta condição será incluída na Nota Fiscal/Fatura específica para a ocorrência.

14. DAS PENALIDADES

Conforme Termo de Referência.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.2. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, logística (carregamento e descarregamento do material), comissões, pessoal, embalagem, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem;

15.3. Os casos omissos neste Instrumento serão resolvidos pelas normas contidas no Edital do **Pregão Eletrônico CPL nº ___/2025** e nos termos da legislação pertinente;

15.4. O Fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação;

16. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Este Registro de Preços poderá ser cancelado:

I - pelo decurso do prazo de vigência ou quando não restarem detentores da ARP e aderentes de preço;

II - pelo cancelamento de todos os preços registrados;

III - em razão da utilização total dos itens da ARP, salvo na hipótese de sua prorrogação;

IV - por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ARP caso fortuito ou fato do príncipe, devidamente demonstrado;

V - por razões de interesse público, devidamente justificadas.

17. DA SUCESSÃO

17.1. Este Registro de Preço obriga as partes **CONTRATANTES** e aos seus sucessores, que na falta delas assumem a responsabilidade pelo seu integral cumprimento.

18. DA PUBLICAÇÃO

18.1. Esta Ata de Registro de Preço terá o seu extrato publicado no Diário Oficial dos Municípios condição de sua eficácia.

19. DO FORO

19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Gravatá/PE para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

Chã Grande, ____ de ____ de 2025.

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE _____

REPRESENTANTE DA EMPRESA
EMPRESA



Chã Grande

20-12-1963

20-12-1983

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA _____, QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, A PREFEITURA DA CIDADE DA CHÃ GRANDE E, DE OUTRO LADO, A EMPRESA _____, TUDO DE ACORDO COM O PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2025.

O **Município de Chã Grande**, Estado de Pernambuco, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na **Rua Joaquim Francisco, 56, Bairro Dom Helder – Chã Grande – PE**, inscrito no **CNPJ sob o nº 11.049.806/0001-90**, através da Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada pela(o) Secretária(o) Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Brasileira(o), Portador(a) da Cédula de Identidade nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx e do CPF/MF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado nesta cidade, no uso das atribuições que lhe são delegadas, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e, do outro lado, a empresa (**Razão Social**), inscrita no **CNPJ nº XX.XXX.XXX/XX-XX**, situada na (Endereço Completo), neste ato representada por seu Sócio(a) Administrador(a), Sr(a). (Nome Completo), (Nacionalidade), (Estado Civil), (Profissão), portador(a) da Carteira de Identidade nº X.XXX.XXX – (Órgão Expedidor), inscrito no CPF/MF sob o nº. XXX.XXX.XX-XX, residente e domiciliado na (Endereço Completo), doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e acordado, e celebram o presente **CONTRATO** mediante as seguintes cláusulas e condições discriminadas abaixo, que mutuamente outorgam e estabelecem, tudo em conformidade com o **Processo Licitatório nº ____/2025 – Pregão Eletrônico nº ____/2025**, devidamente **homologado pela Autoridade Superior em ____/____/2025**, nos termos da Lei nº. 14.1333/21 e suas alterações.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis, Perecíveis, Hortifrutigranjeiros e Pão destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF, conforme especificações e estimativas de consumo dos itens que constituem o Termo de Referência, oriundo do Processo Licitatório nº ____/2025 – Pregão Eletrônico nº ____/2025.

PARÁGRAFO ÚNICO – DA VINCULAÇÃO

Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.1.1. O Termo de Referência;
- 1.1.2. O Edital da Licitação;
- 1.1.3. A Proposta do contratado;
- 1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

Nº da Nota de Empenho: _____.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME JURÍDICO

2.1 O objeto do presente contrato, rege-se pelas disposições expressas no Edital do Pregão Eletrônico ora citado, e subsidiariamente pelas Leis 14.133/2021, por suas cláusulas e preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1 O prazo de vigência da contratação é de XXXXXXXXXXXX, contados a partir da data de assinatura do Termo, podendo ser rescindido (art. 137, da Lei 14.133/2021) ou prorrogado (art. 107, da Lei 14.133/2021) a critério da administração, observada a necessidade e conveniência.

CLÁUSULA QUARTA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

4.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

4.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA QUINTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 Pelo objeto pactuado na cláusula primeira do presente contrato a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor de R\$ _____, ____ (_____).

6.1.1 – O pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos financeiros para fazer face às despesas da presente contratação correrão por conta das dotações orçamentárias indicadas abaixo:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1 No curso da execução do objeto, caberá ao CONTRATANTE, o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições contratuais, promovendo a aferição qualitativa do produto fornecido,

9.2 A execução do presente contrato será acompanhada e fiscalizada pela Administração, através do servidor: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

9.3 A fiscalização exercida pelo CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive por danos que possam ser causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por qualquer irregularidade decorrente de culpa ou dolo da CONTRATADA, na execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – MODELO DE EXECUÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21, são obrigações da CONTRATADA:

Conforme Termo de Referência

Além das obrigações resultantes da observância da Lei 814.133/21, são obrigações da CONTRATANTE:

Conforme Termo de Referência

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 -Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

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

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) **Multa**: Multa moratória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, nos casos de inexecução total do Contrato, por culpa exclusiva da **CONTRATADA**, a ser recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial; e

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

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

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

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

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Na hipótese de existência, na esfera judicial, de decisões favoráveis à Prefeitura Municipal De Chã Grande, a sucumbência a que for condenada a parte ex-adversa, nos termos do Art. 20 do Código de Processo Civil Brasileiro, pertencerá, exclusivamente, à CONTRATANTE, de pleno direito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 Elegem, as partes contratantes, o Foro do Município de Gravatá, Estado de Pernambuco, para solução de qualquer pendência oriunda deste contrato, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem certos e combinados, assinam o presente contrato em três (03) vias de igual teor, para o mesmo fim juntamente com duas testemunhas no presente ato.



Chã Grande, __ de _____ de 2025.

NOME DO SECRETÁRIO REPRESENTANTE
SECRETARIA DEMANDANTE
CONTRATANTE

NOME DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL;

Nome completo: _____ RG nº: _____
_____ CPF nº _____

DECLARO, sob as penas da lei o devido cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Chã Grande
20-12-1963 20-12-1983

ANEXO V

DECLARAÇÃO QUE SUA PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

Nome completo: _____ RG nº:

_____ CPF nº: _____ DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar da Pregão Eletrônico N.º /2025, declara de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



ANEXO VI

MODELOS DE DECLARAÇÃO “HABILITAÇÃO”

Nome completo: _____ RG nº:

_____ CPF nº: _____ DECLARO, sob as penas da Lei,
que o licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar do Pregão
Eletrônico nº ____/____:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação deste Edital;

c) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

d) Atesto que a Empresa Licitante não possui em seu quadro societário servidor público da Prefeitura Municipal de Chã Grande.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



ANEXO VII

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **declara** que se enquadra na condição de **MICROEMPRESA – ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP**, constituídas na forma da **LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**.

Para tanto, anexo o **Termo de Opção do SIMPLES ou LUCRO PRESUMIDO**, registrado ou autenticado na Junta Comercial _____ (indicar o local da sede ou domicílio da licitante, onde for o registro).

Declaro, ainda, para os fins do edital que não incorremos em nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

Local e Data

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

CARIMBO/CNPJ

Chã Grande

20-12-1963

20-12-1983