**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 198/2024**

**INEXIGIBILIDADE Nº 040/2024**

**CREDENCIAMENTO Nº 014/2024**

**CHAMAMENTO PUBLICO Nº 005/2024**

Município Arcos/MG, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ nº18.306.662/0001-50, com sede na rua Getulio Vargas, 228, centro, Arcos/MG cep 35.588-000, através de sua Comissão Permanente de Licitação, devidamente constituídos pela Portaria nº 153/2023, torna público que fará realizar **CREDENCIAMENTO DE CHAMAMENTO PUBLICO Nº 003/2024** para realizarem, mediante contrato específico, de acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente artigo 79, e demais disposições aplicáveis, de acordo com os critérios e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

# DO OBJETO

* 1. O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

1. **DOS RECURSOS FINANCEIROS**
   1. O presente credenciamento se dará pela dotação orçamentária abaixo:

# DATAS, LOCAIS E HÓRARIOS

* 1. O edital de credenciamento ficará aberto **durante o período de 19/07/2024 A AS 13:30 HORAS do dia 12/08/2024.**
  2. Os envelopes contendo a documentação de habilitação jurídica, regularidade fiscal e declarações,serão recebidos na sede do município, sito à rua Getulio Vargas, 228, centro, Arcos/MG cep 35.588-000.

1. **DIVULGAÇÃO**:

4.1. Edital de Credenciamento e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico do [www.arcos.mg.gov.br/licitações](http://www.arcos.mg.gov.br/licitações).

1. **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**
   1. Poderão participar deste processo de Credenciamento:
      1. Grupos Informais de Agricultores Familiares;
      2. Grupos Formais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais, detentores de DAP Jurídica;
      3. Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo.
   2. A participação no credenciamento implica na integral e incondicional aceitação de todas as cláusulas e condições do presente edital, de seus anexos e das normas que o integram, bem como no enquadramento destas condicionantes do objeto social;

# Não poderão participar do presente credenciamento os que por ventura estejam Enquadrados nos seguintes casos:

* + 1. Suspensos ou impedidos de licitar com a Administração Pública, durante o prazo estabelecido para a penalidade, bem como aqueles em situação de Falência, Recuperação Judicial e Execução Patrimonial;
    2. Que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração direta ou indireta, com qualquer órgão Público Federal, Estadual, Municipal ou Distrito Federal;
    3. Servidor, ocupante de cargo, emprego ou função de direção, chefia, assessoramento ou de confiança da Administração Pública Municipal;
    4. Suspensos pela respectiva Junta Comercial;

# DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E ABERTURA DA SESSÃO

* 1. Os interessados em participar do presente credenciamento deverão entregar 02(dois) invólucros fechados, contendo a “Documentação de Habilitação” e “Projeto de venda”, no prazo estabelecido no *item 3.1.***.**
     1. As documentações que foram entregues fora do prazo estabelecido no *item 3.1.* deste edital não serão objeto de análise;
  2. Nos envelopes deverá constar:

**EMPRESA: XXXXXXXX**

**CNPJ Nº XXXXXXXX**

**CHAMAMENTO PUBLICO Nº**

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**CIDADE:UF:**

**EMPRESA: XXXXXXXX**

**CNPJ Nº XXXXXXXX**

**CHAMAMENTO PUBLICO Nº**

**PROJETO DE VENDA**

**CIDADE:UF:**

* 1. As aberturas de documentação dos interessados, protocolados no período previsto no *item 4.1.,* serão realizados pela comissão de contratação em sessão pública dia 12/08/202**4 às 14:00 horas.**
  2. A Comissão de contratação procederá ao exame e rubrica de todos os documentos e terá poderes para indeferir a habilitação do proponente que não tiver atendido a todas as condições de habilitação exigidas neste Edital;
  3. Ao final do exame dos documentos de todos os proponentes, a comissão lavrará ata constando o julgamento das documentações apresentadas e divulgará no site [www.arcos.mg.gov.br](http://www.arcos.mg.gov.br/).

# DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

* 1. Deverão ser apresentados os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados sequencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da proponente ou preposto;
     1. Todos os documentos relacionados neste item devem ser apresentados em original ou em fotocópia autenticada por cartório ou pela comissão, mediante a exibição dos originais;
     2. Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis,que ofereçam condições de análise por parte da comissão;
     3. Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pela Comissão de Licitação.
     4. Todos os documentos deverão estar dentro do prazo de validade. Se o prazo de validade não constarem algum documento, será considerado válido por um período de 90 (noventa) dias contados a partir da data de sua emissão.

**7.2. Envelope nº 01 – Habilitação do Fornecedor Individual** (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II. o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III.a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. (MODELO PROPRIO)

V. Documentação fiscal e trabalhista em vigor: cnd federal, cnd estadual, cnd municipal, CNDT. Todas as CNds devem ser negativas ou positivas com efeito de negativa.

**7.3. Envelope nº 01 – Habilitação do Grupo**

**Informal**.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II. o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

IV. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. ( MODELO PROPRIO)

V. Documentação fiscal e trabalhista em vigor: cnd federal, cnd estadual, cnd municipal, CNDT. Todas as CNds devem ser negativas ou positivas com efeito de negativa.

**7.4. Envelope nº 01 – Habilitação do Grupo**

**Formal**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II. o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III. a prova de regularidade com a Fazenda Federal, certidão negativa estadual, certidão negativa municipal, relativa à Seguridade Social do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS e CNDT;

IV. as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;( MODELO PROPRIO)

VI.a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; ( MODELO PROPRIO)

VII.a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

VIII. Todas as CNds devem ser negativas ou positivas com efeito de negativa.

7.5. AS DECLARAÇÃO DO ITEM ESCOLHIDO DEVEM SER FEITAS EM MODELO PROPRIO.

7.6. Os anexos IV(DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR E V - DECLARAÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS, DEVEM SER PREENCHIDOS PELOS PROPONENTES.

**7.5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

**7.5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais** deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme

Anexo II.

**7.5.1.1. Envelope nº 02 – pROJETO DE VENDA FORNECEDOR INDIVIDUAL** (não organizado em grupo).

I. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

**7.5.1.2. Envelope nº 02 – pROJETO DE VENDA Grupo Informal**.

I. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

**7.5.1.3.Envelope nº 02 – pROJETO DE VENDA Grupo Formal**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

**7.5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda** será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.O resultado da seleção será publicado em até 15 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

7.5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contra tado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

**7.5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

7.5.5. O anexo II(PROJETO DE VENDA) DEVE SER PREENCHIDOS PELOS PROPONENTES.

**7.5.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos** constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

# DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DO JULGAMENTO

* 1. **Sessão de Abertura**
     1. Na sessão de abertura dos envelopes de habilitação, os proponentes poderão participar diretamente ou se fazer representar por um preposto/procurador, desde que comprovado os necessários poderes para prática de todos os atos relativos ao certame.
     2. Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade, A Comissão de contratação irá analisar a documentação dos participantes e classificá-los.
     3. Para a contratação o proponente deverá apresentar certidões negativas ou positivas com efeito de negativas atualizadas e demais documentos solicitados que se fizerem necessários.
     4. O proponente poderá recusar a proposta apresentando motivo justificado. Recusa sem motivo justificado pode levar à exclusão do proponente da lista de credenciados.

**8.2. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

8.2.1. Para seleção, os **projetos de venda habilitadas** serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

8.2.2.Dentre os grupos de projetos, será observada a seguinte **ordem de prioridade para seleção**:

I. o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II. o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III. o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e

do país;

IV. o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

8.2.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte **ordem de prioridade para seleção**:

I. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a. para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou

indígenas aqueles em que a com posição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b. no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu

quadro de associados/cooperados.

Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos

com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma

agrária, quilombolas ou indígenas,conforme identificação na(s) DAP(s).

II. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no Mapa;

III. os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de

Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do Mapa que regulamentam a DAP);

a. no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b. em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.2.4. Caso a EEx. não **obtenha as quantidades necessárias de produtos** oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

8.2.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na **legislação sanitária** (federal, estadual ou municipal) **específica para os alimentos de origem animal e vegetal**.

8.2.6.O **limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural** para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados de verão respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares

inscritos na DAP jurídica x R$ 40.000,00.

**8.3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

8.3.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Almoxarifado da Educação, com sede à Rua Augusto Lara, nº 1.185, Centro, Arcos/MG. Até 5 (cinco) dias úteis após a habilitação das 7hs as 11:30hrs, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 10 dias após o prazo da apresentação das amostras.

8.3.2. A analise das amostras será feitqa pelos fiscais do contrato.

**Nº**

**9. GESTÃO DO CONTRATO**

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

9.3.A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art117)), sendo indicado para a presente contratação a servidora Soraia Caetano de Oliveira para atuar como fiscal do contrato e o servidor Sérgio José Veloso para atuar como gestor do contrato.

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

9.5.O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art117§1).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**9.19. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

9.19.1. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Credenciamento, informando ao contratante a ocorrência de quaisquer alterações nas referidas condições;

9.19.2. Executar todos os serviços com mão de obra qualificada, devendo o credenciado respeitar as normas técnicas aplicáveis ao objeto contratado;

9.19.3. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração; Cumprir fielmente o que estipula este Termo de Referência.

9.19.4 - COmpletam as obrigações constantes do termo de referencia.

**9.20. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

9.20.1. Comunicar prontamente ao credenciado, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.20.2. Notificar previamente o credenciado a aplicação de penalidades;

9.20.3.Efetuar o pagamento ao credenciado, quando couber, de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Contrato.

9.20.4 - COmpletam as obrigações constantes do termo de referencia.

**9.21. DA FISCALIZAÇÃO**

9.21.1.A competência para conferir e autorizar a execução do serviço deste contrato é da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Integração Social;

9.21.2. A fiscalização da execução contratual será exercida pela funcionária Soraia Caetano de Oliveira.

10.CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

10.1 - Sobre o valor a ser pago em cada contratação incidirão os tributos devidos Legalmente, inclusive por lei municipal.

10.2 - O pagamento será efetuado no prazo de até trinta dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

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

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

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

10.6 - O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

1. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**
   1. As penalidades que poderão ser cominadas à **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa do interessado, no respectivo processo administrativo, observando os procedimentos previstos na Lei 14.133/2021, só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

11.1.1.Comprovação, pela Contratada, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprzmento do objeto contratado;

11.1.2. Manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao Contratante;

11.2. Comete infração administrativa o fornecedor que incorrer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.2.1.Dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.2.2.Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.2.3.Dar causa à inexecução total do contrato;

11.2.4. Deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;

11.2.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.2.6. Ensejar o retardamento da execução do serviço sem motivo justificado;

11.2.7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;

11.2.8. Fraudar o processo de contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.2.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.2.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos desta contratação.

11.2.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.3. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.3.1. advertência;

11.3.2. multa;

11.3.3. impedimento de licitar e contratar e

11.3.4. 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.

11.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.4.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.4.2. as peculiaridades do caso concreto

11.4.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.4.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

11.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias**úteis, a contar da comunicação oficial.

11.5.1.Para as infrações previstas nos itens 11.2.1. a 11.2.6 a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.5.2. Para as infrações previstas nos itens 11.2.7 a 11.2.11 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.2.1 a 11.2.6 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.

11.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens,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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art156§5).

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

11.13. 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.

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

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

1. **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. O presente edital de credenciamento e seus anexos são complementares entre si; qualquer detalhe mencionado em um dos documentos e omitido no outro, será considerado especificado e válido;

12.2. Para os casos omissos e penalidades do presente edital, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/21, e suas alterações posteriores e demais legislações em vigor;

12.3. Todas as publicações como alterações ou prorrogações do edital, resumo de atas de julgamento etc.,serão publicadas na forma da Lei;

12.4. Fica o proponente ciente de que a simples apresentação da documentação implicará na aceitação das condições estabelecidas neste edital;

12.5.Os pedidos de informações, e de vistas ou esclarecimentos que se fizerem necessários ao perfeito entendimento do presente edital deverão ser protocolados no rua Getulio Vargas, 228, centro, Arcos/MG cep 35.588-000, no horário das 12 as 18 horas.

12.6.Não existirá um número mínimo ou máximo de credenciados; Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação relativa ao presente credenciamento;

12.7.O presente credenciamento poderá vir a ser revogado por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

12.8.O município de ARCOS não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital, senão aquelas que estiverem assinadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel;

12.9.Todos os questionamentos recebidos e respectivas respostas, informações/alterações, relativos ao presente Edital, serão postados no endereço

eletrônico [www.arcos.mg.gov.br](http://www.arcos.mg.gov.br/), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

Arcos,19 de julho de 2024.

**Helen Cristina Batista**

Departamento de Licitação

Secretário Municipal de Educação

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERENCIA EM ARQUIVO ANEXO**

**ANEXO II**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA CONFORME RESOLUÇÃO**

**ANEXO III**

**MODELO DE CONTRATO EM ARQUIVO SEPARADO**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR**

Processo Licitatório nº/\_\_\_\_\_\_

,inscrito(a) no CPF ou CNPJ sob o

nº ,

com sede na cidade de

, estado de \_\_\_\_,à Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Nº \_\_\_\_\_\_\_\_bairro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

Interessada em participar do processo licitatório em epigrafe, instaurado por esta Prefeitura Municipal, Declara, sob as penas da lei que, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII ao art. 7ºda Constituição da República e inciso V do art. 27 da Lei Federal nº8.666/93 e suas alterações, acrescido pela Lei Federal nº9.854/99 regulamentada pelo decreto nº4.358/05,que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16anos em qualquer trabalho, salvo na condição de menor aprendiz, a partir de 14 anos.

Arcos de de 2024.

Assinatura

Nome:

CPF:

Identidade:

**ANEXO V**

# DECLARAÇÃO DE CONSENTIMENTO INFORMADO

# PARA TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

Eu, , inscrito (a) no CPF/CNPJ sob onº ,com sede na cidade de \_, estado de , à Rua

\_

nº \_bairro , representante da banda ,autorizo o Municipio de Arcos/MG, CNPJ 18306662/0001-50, a proceder à recolha, utilização, registo e tratamento dos meus dados pessoais fornecidos no âmbito do PL xxxxxxxxxx, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados ( LGPD) e da Política de Privacidade.

A sessão será gravada em áudio e vídeo, conforme Art. 17. § 2º da lei 14.133/2021, e poderá ser disponibilizada nas redes sociais.

Por ser verdade, dato e assino a presente declaração.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2024.

Assinatura do Representante:

**ANEXO VI**

**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E VALOR UNITÁRIO**

**HORTIFRUTIGRANJEIROS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **NOME DO PRODUTO OU DESCRIÇÃO DO SERVIÇO** | **UNIDADE MEDIDA** | **CRECHES** | **ESCOLA** | **VLR. UNITÁRIO** |
| **01** | Arroz Agulhinha Longo Fino polido Tipo 1. Produto constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de marinheiros, sujidades, matérias terrosas, detritos animais e vegetais; embalado em saco ou pacote plástico, limpo, não violado e resistente de 5 Kg. No mínimo 90% dos grãos inteiros. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. *Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega*. Pacote de 5 kg. De igual qualidade ou superior à marca Prato Fino®. | PCT | 350 | 1000 | 36,78 |
| **02** | Farinha de Arroz Branco. Embalada em saco ou pacote plástico, limpo, não violado e resistente. Sem glúten ou sem traços de glúten, com registro nos órgãos competentes. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. Pacote de 1kg. | PCT | 100 | 250 | 22,27 |
| **03** | Farinha de mandioca. Farinha fina, seca, branca e torrada, fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, de boa qualidade. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalada em pacote plástico resistente contendo 1 kg, transparente, limpo, não violado. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. e deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou saúde. Pacote de 1 Kg. | PCT | 70 | 150 | 10,96 |
| **04** | Feijão Carioquinha Tipo 1, Safra nova: Produto constituído de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15 %, isento de sujidades, matérias terrosas, e mistura de outras espécies. Máximo de impurezas de 2% embalagem primária de sacos plásticos resistentes e não violados. Produto de boa qualidade. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. *Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega*. Pacote de 1 kg. | PCT | 920 | 2300 | 9,68 |
| **05** | Polvilho Azedo: Produto fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, à base de fécula de mandioca, modificado por processo de fermentação e secagem solar, não apresentar impurezas visíveis e sujidades; ter aspecto, cor, odor e sabor característicos. De boa qualidade. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente de 1kg. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. Pacote de 1 kg. Similar ao Amafil®. | PCT | 500 | 800 | 12,97 |
| **06** | Polvilho Doce: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. De boa qualidade. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente de 1kg. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. deverá apresentar validade mínima de seis meses. Pacote de 1 kg. Similar à marca Amafil®. | PCT | 125 | 250 | 13,51 |
| **07** | Fubá de milho. Tipo mimoso, 100% milho. Originado da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente. Excelente para a  confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. 100% natural, Peso líquido de 1 Kg, com prazo de validade de no mínimo 180 dias. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®. | PCT | 150 | 250 | 6,38 |
| **08** | Carne bovina tipo músculo in natura, cortada em cubos, 2 por 2 cm, CONGELADA: Carne magra, durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). No máximo 10% de gordura e sebo. A carne bovina em cubo resfriada no corte músculo deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Pacote de 1 kg. | PCT | 600 | 1000 | 25,82 |
| **09** | Carne bovina acém moída CONGELADA, de 1ª qualidade 100%, magra, sem gordura visível, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação.  Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.Deverá ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Deverá apresentar cor e odor característicos e inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) ou SIM. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.Pacote de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. | PCT | 600 | 1000 | 27,33 |
| **10** | Carne Suína Tipo Pernil Traseiro sem osso in natura, cortada em Cubos de 2 x 2 cm, congelada, em Kg: Carne magra, sem excesso de gordura, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 3,5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação. Isenta de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancias contaminantes. Ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, data de processamento e de validade do produto, marca/procedência. e carimbos/selos. Pacote de 1 kg. | KG | 500 | 1100 | 18,06 |
| **11** | Abóbora Madura. De ótima qualidade. Selecionada, fresca, apresentando coloração, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, típica da variedade, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidas danos que lhe alterem a conformidade e a aparência. | KG | 370 | 630 | 5,45 |
| **12** | Abobrinha verde, categoria Extra. De boa qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos, sã e fresca. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A casca deve ser firme, brilhante, cor verde claro, não deve conter fungos, bolores, picadas de insetos ou amassados. Sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta). Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. | KG | 200 | 300 | 7,83 |
| **13** | Alface lisa ou crespa, de boa qualidade: Fresca, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes (presas ao pé) e bem desenvolvidas, devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. As folhas devem estar brilhantes e lisas, firmes e sem marcas escuras, a cor deve ser verde claro, sem bordas amareladas (que indicam que está velha), não devem conter fungos, bolores, picadas de insetos. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Pesando em média 300 g, tamanho médio. | UND | 600 | 1700 | 4,09 |
| **14** | Banana prata. 1ª qualidade, em pencas, fruto médio (entre 13 e 16 cm), limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos. Amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Devendo ser bem desenvolvida, sem sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento; isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. *O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização*. Podendo ser orgânico. | KG | 2800 | 6300 | 10,00 |
| **15** | Batata doce Extra. 1ª qualidade, Tubérculo com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Nova, limpa, tamanhos uniformes, suficientemente desenvolvida, intacta, firme e bem desenvolvida, sem rupturas ou defeitos. Deve estar livre de sujidades, terra aderentes, perfurações e larvas. | KG | 250 | 200 | 6,96 |
| **16** | Beterraba Extra. 1ª qualidade, nova, firme, sem folhas, sem rachadura, fresca, compacta. A casca deve ser roxa, concentrada, lisa e uniforme, sem manchas ou rachaduras. Cor concentrada, tamanho médio e aspecto fresco. A raiz deve estar firme, se estiver com consistência esponjosa, é sinal que a beterraba está velha e fibrosa. Não deve conter fungos, bolores, picadas de insetos ou amassados. Isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem adequada. | KG | 280 | 600 | 7,91 |
| **17** | Brócolis In Natura. Produto de primeira qualidade, colheita recente, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Deverá ter coloração verde, ser tenro, fresco, sem defeitos grosseiros, estar sem ataques de pragas e doenças. Coloração totalmente verde. Não apresentar-se com folhas amareladas (estar com flores fechadas) e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Maço pesando entre 400 e 500 g. | UND | 150 | 270 | 10,87 |
| **18** | Cebolinha fresca, in natura. De primeira qualidade, firme, intacta, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve ser isenta de machucados, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deve estar murcha. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço de no mínimo 100 g. | UND | 500 | 1300 | 3,68 |
| **19** | Cenoura Extra. De 1ª qualidade. Sem rama, fresca, compacta, tamanho e coloração uniforme. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Pertencer à classe 14 (comprimento entre 14 e 18 cm); sem apresentar-se murcha ou deformada. Uniformidade no tamanho. | KG | 450 | 800 | 9,21 |
| **20** | Chuchu verde. De boa qualidade, deve apresentar sabor, coloração e tamanho uniforme, típico da variedade, sem brotos, ser de fácil cozimento. Com grau de maturação intermediário. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas, devendo ser bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. O produto deverá ser entregue em ótimas condições. | KG | 180 | 370 | 10,87 |
| **21** | Couve manteiga. De boa qualidade. Especial, fresca sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvida. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade; isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço de 300 g a 400g. | UND | 420 | 1000 | 8,07 |
| **22** | Inhame médio. Produto de 1ª qualidade. Liso com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho MÉDIO uniforme. Sem brotos sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. *Ser de fácil cozimento*; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. De colheita recente. | KG | 700 | 500 | 7,81 |
| **23** | Limão tahiti in natura. De primeira qualidade. Peso médio 60 g (cada unidade), casca lisa, livre de fungos, tamanhos regulares. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | KG | 85 | 120 | 6,97 |
| **24** | Mandioca descascada congelada. Deverá ser de ótima qualidade, de fácil cozimento, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isenta de partes pútridas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Deverá vir com etiqueta indicando data de fabricação, data de validade, nome e telefone do produtor. *Embalada em pacote plástico resistente transparente, limpo, não violado, contendo 1 kg.* | KG | 400 | 600 | 11,65 |
| **25** | Melancia Redonda, 1ᵃ qualidade, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. | KG | 500 | 3000 | 6,81 |
| **26** | Milho verde em grão, in natura. Produto composto de grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), refrigerados, frescos, composto de grãos amarelos e uniformes, de fácil cozimento; isento de material terroso e umidade externa anormal. Deverá vir com etiqueta indicando data de fabricação, data de validade, nome e telefone do produtor. *Embalada em pacote plástico resistente transparente, limpo, não violado, contendo 1 kg.* | KG | 100 | 250 | 35,15 |
| **27** | Ora-pro-nóbis. Molho composto de folhas de ora-pro-nobis saudáveis e sem espinhos. Sem defeitos, com folhas verdes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Molho de 100 g. | UND | 100 | - | 10,78 |
| **28** | Ovo in natura de galinha. Ovo branco médio, fresco, com casca firme e homogênea, lisa, limpa e sem rachadura, pesando entre 50 g e 55 g cada unidade. De boa qualidade. Cor, odor e sabor normais. Acondicionado em embalagem adequada. Deve apresentar registro no SIM. | DÚZIA | 1200 | 3000 | 15,54 |
| **29** | Pimentão verde extra, de primeira qualidade. *Tamanho médio*, sem ferimentos, sem manchas e coloração uniforme; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Deve ser de colheita recente. | KG | 80 | 160 | 10,04 |
| **30** | Repolho verde de cabeça fechada, de boa qualidade. Firme, sem mancha e com coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Cabeça firme e fechada. Devem ser firmes e pesados. As folhas devem estar bem fechadas. Se estiver com muitas folhas soltas, o repolho não está em perfeito estado de conservação. As folhas mais exteriores não devem apresentar manchas escuras e sua cor deve ser viva. A parte central externa do repolho deve ser firme e clara. Não deve conter fungos, bolores e picadas de insetos. | KG | 350 | 700 | 6,39 |
| **31** | Repolho roxo in natura, Kg. De primeira qualidade, variedade comum, consistência firme, folhas roxas, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes, pontos escurecidos e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Deve apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. | KG | 200 | 400 | 11,91 |
| **32** | Rúcula limão, de primeira qualidade. Fresca sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, não amarelas ou murchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Tamanho e coloração uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. | UND | 1700 | 400 | 9,39 |
| **33** | Salsinha fresca, de primeira qualidade. Ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Talos e folhas inteiras, sem folhas escuras ou murchas, sem manchas ou sinais de amarelamento. Isenta de machucados, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço de no mínimo 100 g. | UND | 300 | 1000 | 4,25 |
| **34** | Tomate em amadurecimento, de primeira qualidade. Grau médio de amadurecimento, tamanho médio, firme, íntegro, com coloração uniforme; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. | KG | 1200 | 2500 | 12,63 |
| **35** | Vagem, de boa qualidade, de tamanho regular de primeira qualidade. Vagem fresca, tipo macarrão curta, cor verde escura, tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânico, acondicionada em embalagem adequada. | KG | 90 | 300 | 24,44 |
| **36** | Goiaba minimamente processada e congelada. Produto derivado de operações mínimas de processamento como: retirada do miolo, desenvolvidas em condições preestabelecidas de higiene e sanitização, com o fim de manter as características da fruta fresca. Deve ser embalada em saco plástico atóxico, resistente de 1kg. Deve conter registro na vigilância sanitária e etiqueta contendo informações básicas como ingrediente, nome do produtor, data de envasamento e de validade. | KG | 150 | 300 | 24,75 |
| **37** | Abacate in natura. De primeira qualidade, tamanho médio. Grau médio de amadurecimento, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. | KG | 100 | 500 | 6,66 |
| **38** | Mexerica Ponkan in natura. Fresca, tamanho médio a grande, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. | KG | 500 | 1000 | 7,46 |
| **39** | Broa de farinha de trigo salgada, Kg. Produto obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, óleo de soja, sal, água e temperos (salsinha, cebolinha, dentre outros). Sem conservantes. Broa de boa qualidade, macia e aerada, tamanho uniforme, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e “embatumadas”, aspecto massa pesada” e de características sensoriais anormais. *Peso líquido médio de 40 gramas cada unidade.* Com rótulo original do produto contendo os ingredientes, peso, informações nutricionais, prazo de validade e registro de fiscalização do órgão competente. Prazo de validade de mínimo de sete dias. | KG | 500 | 1000 | 44,30 |