



Pregão Eletrônico nº 016/2026 - IDM

Processo nº 016/2026

O Instituto Dragão do Mar – IDM, entidade de direito privado sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social, inscrita no CNPJ sob o nº 02.455.125/0001-31, com fundamento na Lei Estadual nº 12.781/1997 e alterações posteriores, por intermédio do(a) Pregoeiro(a) e dos membros da equipe de apoio designados conforme Portaria nº 005/2022, que integra os autos independentemente de transcrição, torna público que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma Eletrônica.

1. O QUE ESTAMOS CONTRATANDO (DO OBJETO)

1.1. Formação de Registro de Preços para futura e eventual aquisição na prestação de fornecimento de insumos alimentício perecíveis e não perecíveis, incluindo frutas, hortaliças, verduras, legumes, proteínas (carne, frango e peixe), frutos do mar etc. para atender as demandas da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência deste Edital (Anexo I).

2. DATAS E HORÁRIOS

2.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 15/06/2026.

2.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 26/06/2026, às 09:00

2.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 26/06/2026, às 09:30

2.4. MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO

2.5. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

2.6. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

3. MODALIDADE E TIPO DO EDITAL

Edital em modalidade de Pregão Eletrônico, do tipo "MENOR PREÇO GLOBAL";

4. ACESSO AO EDITAL E LOCAL DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO

4.1. O edital está disponível gratuitamente nos sítios www.idm.org.br e www.licitacoes-e.com.br Havendo qualquer motivo que impeça o acesso ao Edital, este poderá ser solicitado ao e-mail licitacoes@idm.org.br

4.2. O certame será realizado por meio do sistema do Banco do Brasil, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br.



5. FORMA DE FORNECIMENTO

5.1. Por Demanda/Parcelada, sem obrigatoriedade de contratação de quantitativos mínimos pelo IDM.

6. REGULAMENTAÇÃO E SUPORTE JURÍDICO

6.1. Exclusivamente: Regulamento de contratações do Instituto Dragão do Mar, Lei federal 9.637/1998; Lei Estadual nº 12.781/1997; ADI nº 1923 - DF (entendimento do Supremo Tribunal Federal - STF; bem como o disposto no presente Edital.

7. COMO PARTICIPAR

7.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema do Banco do Brasil S.A.

7.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no sítio constante no subitem 4.1. deste edital.

7.2. Será garantido aos participantes enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / Das Aquisições Públicas.

7.3. Tratando-se de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, deverão declarar no Sistema do Banco do Brasil o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

7.4. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

7.5. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:

7.5.1. Sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

7.5.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração.

7.5.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

7.5.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública.

7.5.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração Pública Direta, Indireta e suas Organizações Sociais.

7.5.6. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

7.5.7. Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração



Pública Estadual Direta, Indireta e desta Organização Social.

7.5.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

8. COMO APRESENTAR A PROPOSTA ELETRÔNICA E OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. As licitantes encaminharão, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação e a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, bem como declaração de responsabilidade pela autenticidade dos documentos apresentados, conforme Anexo VI – Modelo de declaração de autenticidade dos documentos deste edital.

8.1.1. A não apresentação de declarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, inclusive aqueles relativos à habilitação, não implicarão na desclassificação ou inabilitação imediata da licitante. Compete ao pregoeiro conceder prazo razoável para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade, observando-se, ainda, o disposto no subitem 20.3 deste edital.

8.1.2. Constatando a licitante falha ou ausência de algum documento de habilitação ou de proposta que comprove condição ou fato pré-existente até a data da disputa do certame, conforme entendimento proferido no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário, admitir-se-á a juntada do(s) respectivo(s) documento(s) no momento da apresentação da proposta readequada ao último lance, dentro do prazo previsto no subitem 11.3., do edital, sob pena de preclusão.

8.1.2.1. O(s) documento(s) referente(s) ao subitem anterior deverá(ão) constar em um único arquivo apresentado juntamente à proposta, em razão da especificidade do sistema.

8.2. A proposta deverá explicitar nos campos os preços referentes a cada lote, incluídos todos os custos diretos e indiretos, em conformidade com as especificações deste edital. O campo “Informações Adicionais” poderá ser utilizado a critério da licitante.

8.2.1. A proposta deverá ser anexada, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pela licitante ou seu representante legal, redigida em língua portuguesa em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas e quantitativos, nos termos do Anexo I- Termo de Referência deste edital.

8.2.1.1. A ausência da assinatura e rubrica não são motivos de desclassificação.

8.2.2. Prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sua emissão.

8.3. As licitantes poderão retirar ou substituir as propostas e os documentos de habilitação por elas apresentados, até o término do prazo para recebimento.

8.4. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.



8.5. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação pelo pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.6. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:

8.6.1. Obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

8.6.2. O documento obtido através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

8.6.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

8.6.3.1. Documentos de procedência estrangeira, emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

8.6.4. Dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

9. ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

9.1. A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o(a) pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas. Caso ocorra alguma desclassificação, deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

9.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a) e somente estas participarão da etapa de lances.

10. A ETAPA DE LANCES

10.1. O pregoeiro dará início à etapa competitiva no horário previsto no subitem 2.3, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances.

10.2. Para efeito de lances, será considerado o valor global do lote.

10.3. Aberta a etapa competitiva, será considerado como primeiro lance a proposta inicial. Em seguida as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico,



sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

10.4. A licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, conforme art. 27, § 1º do Decreto Estadual nº 33.326/2019.

10.4.1. Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.5. Durante a sessão pública de disputa, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem às demais participantes.

10.6. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “aberto e fechado”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

10.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.8. Encerrado o prazo previsto no item 10.7, o sistema abrirá oportunidade para que a licitante da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.8.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item 10.8, poderão as licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.9 Após o término dos prazos estabelecidos, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

10.9.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.10 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação

10.11. No caso de desconexão entre o pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.



10.12. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10.13. Após o encerramento dos lances, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada automaticamente pelo sistema, na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

10.13.1. Não havendo manifestação da licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem.

10.14. Nos casos de empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

10.15. O sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

11. O PARTICIPANTE ARREMATANTE

11.1. O pregoeiro poderá negociar exclusivamente pelo sistema, em campo próprio, a fim de obter melhor preço.

11.2. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

11.3. Definido o valor final da proposta, o pregoeiro convocará a arrematante para anexar em campo próprio do sistema ou enviar para o email: licitacoes@idm.org.br, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a proposta de preços com os respectivos valores readequados ao último lance ofertado.

11.3.1. Constatando a licitante falha ou ausência de algum documento de habilitação ou proposta que comprove fatos existentes à época da abertura do certame, com respaldo no que dispõe o Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário, admitir-se-á a juntada do(s) respectivo(s) documento(s).

11.3.1.1. O(s) documento(s) referente(s) ao subitem anterior deverá(ão) constar em um único arquivo apresentado juntamente à proposta, em razão da especificidade do sistema.

11.3.2. A proposta deverá ser anexada em conformidade com o item 8 deste edital.



11.4. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação da licitante, observado o disposto neste Edital.

11.5. As amostras deverão ser entregues no prazo e endereço definidos no Anexo I - Termo de Referência, deste edital.

11.6. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, a licitante será convocada a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de, no mínimo, 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

11.7. O descumprimento dos prazos acima estabelecidos é causa de desclassificação da licitante, sendo convocada a licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

11.8. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência.

12. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação seguem abaixo especificados.

12.1.1. A não apresentação acarretará em desclassificação.

12.1.2. Recebida a documentação, havendo alguma pendência, o referido prazo poderá ser prorrogado a critério do órgão licitante.

12.3. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:

12.3.1 Obrigatoriamente, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

12.3.2 O documento obtido através de sítios oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo(a) pregoeiro(a), devendo ser emitida certidão e anexada ao processo.

12.3.3 Caso haja documento redigido em idioma estrangeiro, o mesmo somente será considerado se for acompanhado da versão em português, firmada por tradutor juramentado.

12.3.4 Dentro do prazo de validade. Na hipótese do documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do Órgão emissor que disponha sobre a validade do mesmo. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

12.3.5. A não comprovação da regularidade fiscal, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo



facultado(a) ao(à) pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

12.4. Para a habilitação dos licitantes, será exigida a documentação relativa:

- I. à habilitação jurídica;
- II. à qualificação técnica;
- III. à qualificação econômico-financeira;
- IV. à regularidade fiscal e trabalhista;
- V. ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição.

12.4.1 Habilitação Jurídica:

12.4.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

12.4.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

12.4.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

12.4.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro de autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

12.4.2. Qualificação Técnica:

12.4.2.1. Apresentar atestado de capacidade técnica expedido por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

12.4.2.1.1. Essa comprovação se dá através de pessoa jurídica de direito público ou privado, reconhecidamente idôneo(s), em papel timbrado e em nome do licitante. O atestado deverá ser assinado por profissional habilitado, devidamente identificado, devidamente autenticado com poderes de representação, devendo ser acompanhado da documentação comprobatória correspondente.

12.4.2.2. Alvará de Funcionamento em vigor, como prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, expedida pelo órgão competente, em pleno vigor.



12.4.2.3. Comprovação, junto às autoridades sanitárias do município sede da licitante, da existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

12.4.3. Qualificação Econômica-Financeira:

12.4.3.1. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica ou certidão negativa de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física. Havendo omissão quanto ao prazo de validade da certidão, será considerada válida aquela emitida nos últimos 60 dias.

12.4.3.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigível, e apresentado na forma da lei, devidamente registrado na Junta Comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de três meses da data da apresentação da proposta.

A comprovação da boa situação financeira da empresa será atestada por documento assinado por profissional legalmente habilitado, demonstrando que a empresa possui os índices abaixo:

I) Índice de Liquidez Corrente - calculado pela fórmula abaixo, julgada habilitada a empresa que obtiver a pontuação final maior que 1,0 (um).

$$LC = AC / PC$$

Onde,

LC = liquidez corrente

AC = ativo circulante PC = passivo circulante

II) Índice de Liquidez Geral - calculado pela fórmula abaixo, julgada habilitada a empresa que obtiver a pontuação final maior que 1,0 (um).

$$LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$$

Onde,

LG = liquidez geral.

AC = ativo circulante

RLP = realizável a longo prazo

PC = passivo circulante

PNC = passivo não circulante

12.4.3.3. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

12.4.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista:



12.4.4.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.4.4.2. Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, dentro do prazo de validade;

12.4.4.3. Prova de Regularidade dos Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União;

12.4.4.4. Prova de Regularidade para como FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, dentro do prazo de validade;

12.4.4.5. Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, emitida nas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho, do Conselho Superior da Justiça do Trabalho e dos Tribunais Regionais do Trabalho, dentro do prazo de validade.

12.4.4.6. Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal atuando em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (C.F.B., Art. 7º, inciso XXXIII, c/c a Lei nº 9.854/99); Modelo anexo III.

12.5. OUTRAS DISPOSIÇÕES:

12.5.1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, esta deverá apresentar todos os documentos exigidos para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição, conforme determina o art.43, da Lei Complementar 123, de 14/12/2006 e Decreto n.º 6.204/2007 de 05 de setembro de 2007;

12.5.1.1. Com referência a exigência de apresentação de todos os documentos exigidos para efeito de comprovação mencionado no item 12.5.1, a arrematante terá que apresentar a Certidão Positiva de Débitos, não sendo aceita em hipótese alguma, a apresentação de Certidões com prazo fora de sua validade;

12.5.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da micro empresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que o proponente foi declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da situação que deu causa à restrição;

12.5.3. A não regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13. OS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

13.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de MENOR PREÇO GLOBAL, observadas todas as condições definidas neste edital.



13.2. Se a proposta de menor preço não for aceitável, e/ou amostra não atenderem as especificações e/ou os critérios de aceitabilidade previstas neste edital, ou, ainda, se o participante desatender às exigências habilitatórias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

13.2.1. A licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006, no dia e hora designados pelo pregoeiro, será convocada para na sala de disputa, utilizar-se do direito de preferência, ofertando no prazo de 5 (cinco) minutos novo lance inferior ao melhor lance registrado no item.

13.3. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

13.3.1. Contenham vícios insanáveis;

13.3.2. Descumpram especificações técnicas e/ou não atendam aos critérios de aceitabilidade das amostras constantes do instrumento convocatório;

13.3.3. Em condições ilegais, omissões, ou conflitos com as exigências deste edital.

13.3.4. Apresentem preços manifestamente inexequíveis, sem a apresentação da demonstração da sua exequibilidade, quando exigida.

13.3.5. Se encontrem acima do orçamento estimado para a contratação após encerrada a negociação de menor preço.

13.3.6. Que não cotarem todos os itens do lote.

13.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

14. COMO SOLICITAR ESCLARECIMENTOS OU APRESENTAR IMPUGNAÇÕES

14.1. Considera-se pedido de esclarecimentos aquele cuja finalidade seja sanar dúvidas sobre pontos do Edital.

14.1.1. Os pedidos de esclarecimentos deste pregão deverão ser enviados ao(à) pregoeiro(a), até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico para o e-mail licitacao@idm.org.br, informando o número deste pregão no sistema do Banco do Brasil.

14.2. Considera-se pedido de impugnação aquela cuja finalidade seja alterar itens do Edital.

14.2.1. As impugnações que se referirem apenas a dúvidas sobre pontos do Edital, serão processadas como pedidos de esclarecimento na forma do item 14.1.

14.2.2. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, protocolizada exclusivamente por meio eletrônico para o e-mail licitacao@idm.org.br ,



informando o número deste pregão no sistema do Banco do Brasil. Impugnações enviadas que não observarem as disposições deste Edital não serão conhecidas.

14.2.3. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente.

14.2.4. Caberá ao(à) pregoeiro(a), auxiliado(a) pela área interessada, quando for o caso, decidir sobre a petição de impugnação em até 01 (um) dia útil antes da data marcada para abertura do certame.

14.3. Considera-se dia útil aquele em que há expediente, limitado ao horário de 8:30 às 17:30. Os pedidos de esclarecimentos enviados fora do horário de expediente serão considerados enviados no dia útil subsequente.

14.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no sistema e vincularão os participantes e a administração.

14.5. Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

15. COMO APRESENTAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS

15.1. Qualquer participante poderá manifestar, de forma motivada, a intenção de interpor recurso, em campo próprio do sistema (item 4.2), no prazo de até 4 (quatro) horas úteis depois da arrematante ser declarada vencedora, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso por escrito, a serem encaminhadas exclusivamente por meio eletrônico para o e-mail licitacao@idm.org.br, informando o número deste pregão. Os demais participantes ficam desde logo convidados a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

15.2. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

15.3. A falta de manifestação, de forma motivada, conforme o subitem 15.1. deste edital, importará na decadência do direito de recurso.

15.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.5. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento aos participantes via sistema, inclusive por meio do endereço eletrônico constante no subitem 15.1. deste edital.

16. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. A adjudicação dar-se-á pelo(a) pregoeiro(a) quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.



16.2. A homologação do Pregão é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao vencedor.

16.3. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. A licitante que praticar quaisquer das condutas previstas nos incisos I, II, III, V, VIII, IX e X do art. 37, do Decreto Estadual nº 33.326/2019, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, estará sujeita às seguintes penalidades:

17.1.1. Multas, conforme Termo de Referência (Anexo I).

17.1.2. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e com o Instituto Dragão do Mar, sendo, então, descredenciado no cadastro de fornecedores do IDM, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

17.2. O participante recolherá a multa em nome do órgão contratante. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

17.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

18. A CONTRATAÇÃO

18.1. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços e do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito por este Instituto.

18.2. Na assinatura da Ata e do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.

18.3. Quando a adjudicatária não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro participante pelo(a) pregoeiro(a), desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

18.4. A forma de pagamento, prazo contratual, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas no Anexo IV – Minuta do Contrato, parte deste edital.

19. SOBRE FRAUDE E CORRUPÇÃO

19.1. Os participantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética



durante todo o processo do pregão, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) “prática conluída”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) “prática obstrutiva”:
 - (1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;
 - (2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

19.2. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

19.3. Considerando os propósitos dos itens acima, o participante vencedor como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

19.4. O contratante, garantida a prévia defesa, aplicará as sanções administrativas pertinentes, previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, se comprovar o envolvimento de representante da empresa ou da pessoa física contratada em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas ou coercitivas, no decorrer da licitação ou na execução do contrato financiado por organismo financeiro multilateral, sem prejuízo das demais medidas administrativas, criminais e cíveis.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS



20.1. Este pregão não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de conveniência e oportunidade, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada, sem quaisquer reclamações ou direitos à indenização ou reembolso. Fica assegurado ao IDM o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar a qualquer tempo, no todo ou em parte a presente licitação, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.

20.2. É facultado(a) ao(à) pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase do pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo do pregão.

20.3. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital ou o não atendimento às solicitações pelo licitante ensejará **DESCLASSIFICAÇÃO** ou **INABILITAÇÃO** por parte do(a) pregoeiro(a).

20.4. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida ao participante, ainda que se trate de originais.

20.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente no IDM.

20.6. Os participantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará no afastamento do participante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

20.8. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada na forma prevista no item 8 deste edital.

20.9. Caberá ao participante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

20.10. O(a) pregoeiro(a) poderá sanar erros formais que não acarretem prejuízos para o objeto do pregão, a Administração e os participantes, dentre estes, os decorrentes de operações aritméticas.

20.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) pregoeiro(a), nos termos da legislação pertinente.

20.12. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa.

20.13. Os documentos referentes aos orçamentos, bem como o valor estimado da contratação, possuem caráter sigiloso e serão disponibilizados exclusivamente aos órgãos de controle interno e externo, conforme o disposto no art. 15 do Decreto Estadual nº 33.326/2019.



20.14. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

21. A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. O Instituto Dragão do Mar será o órgão gestor da Ata de Registro de Preços de que trata este edital.

21.2. A Ata de Registro de Preços, elaborada conforme o anexo III, será assinada pelo titular do IDM, órgão gestor do Registro de Preços ou, por delegação, por seu substituto legal, e pelos representantes de cada um dos fornecedores legalmente credenciados e identificados.

21.3. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços serão aqueles ofertados nas propostas de preços dos licitantes vencedores.

21.4. A Ata de Registro de Preços uma vez lavrada e assinada, não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de procedimento de licitação, respeitados os dispositivos da Lei Federal 14.133/2021, sendo assegurado ao detentor do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

21.5. O participante do SRP (Sistema de Registro de Preços), quando necessitar, efetuará aquisições junto aos fornecedores detentores de preços registrados na Ata de Registro de Preços, de acordo com os quantitativos e especificações previstos, durante a vigência do documento supracitado.

21.6. Os fornecedores detentores de preços registrados ficarão obrigados a fornecer o objeto licitado ao participante do SRP (Sistema de Registro de Preços), nos prazos a serem definidos no instrumento contratual e nos locais especificados no anexo A do Termo de Referência deste edital.

21.7. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, na condição de órgão interessado, inclusive outras Organizações Sociais, mediante consulta prévia ao órgão gestor do Registro de Preços e concordância do fornecedor, aplicando-se, por analogia e no que couber, os procedimentos do carona análogo previstos no Decreto Estadual nº 32.824/2018.

21.8. Os órgãos interessados, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gestor do Registro de Preços, o qual indicará o fornecedor e o preço a ser praticado.

21.8.1. As contratações decorrentes da utilização da Ata de Registro de Preços de que trata este subitem não poderão exceder, por órgão Interessado, ao somatório dos quantitativos registrados na Ata.

21.9. O detentor de preços registrados que descumprir as condições da Ata de Registro de Preços recusando-se a fornecer o objeto licitado ao participante do SRP (Sistema de Registro de Preços), não aceitando reduzir os preços registrados quando estes se tornarem superiores aos de mercado, ou nos casos em que for declarado inidôneo ou impedido para licitar e contratar com a Administração pública, e ainda, por razões de interesse público, devidamente fundamentado, terá o seu registro cancelado.



21.10. Os preços registrados poderão ser revistos a qualquer tempo em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos itens registrados, obedecendo aos parâmetros constantes do Decreto Estadual nº 32.824/2018.

21.11. O Instituto Dragão do Mar convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

21.12. Não havendo êxito nas negociações com os fornecedores com preços registrados, o gestor da Ata poderá convocar os demais fornecedores classificados, podendo negociar os preços de mercado, ou cancelar o item, ou ainda revogar a Ata de Registro de Preços.

21.13. Serão considerados preços de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela Administração para os itens registrados.

21.14. As demais condições contratuais se encontram estabelecidas no Anexo III - Minuta da Ata de Registro de Preços.

21.15. As quantidades previstas no Anexo I – Termo de Referência deste edital são estimativas máximas para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a Administração Estadual, através do órgão participante, o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário ou mesmo abster-se de adquirir o item especificado.

22. OS ANEXOS

22.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO II – CARTA PROPOSTA.

ANEXO III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO VI - MINUTA DE DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE

ANEXO VII – FICHA CADASTRAL

Fortaleza - CE, 11/06/2026

Rachel de Sousa Gadelha Costa
PRESIDENTE

Antonio Paulino de Albuquerque Neto
PREGOEIRO

Adriana Fonseca Victorino Cidrão Rocha
DIRETORA ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Formação de Registro de Preços para futura e eventual de prestação de **fornecimento de insumos alimentício perecíveis e não perecíveis, incluindo frutas, hortaliças, verduras, legumes, proteínas (carne, frango e peixe), frutos do mar etc para atender as demandas da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

2. FORMATO

2.1 Este objeto será realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, com a forma de fornecimento parcelada/sob demanda.

3. DA JUSTIFICATIVA:

3.1. O procedimento licitatório com Sistema de Registro de Preços objetiva a constituição de Ata contemplando fornecimento de insumos alimentícios com objetivo de atender às demandas dos cursos oferecidos pela **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**. Para atender a esta demanda específica e sazonal, faz-se necessário formar registro de preços para que o **Instituto Dragão do Mar** possa se organizar de modo a eventualmente efetuar a demanda ao detentor do preço registrado, e, assim, atender às suas necessidades ao longo da vigência contratual.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

LOTE ÚNICO			
Item	Descrição/especificação	Und. Medida	Quant.
1	ABACATE	KG	200
2	ABACAXI	UND	200
3	ABOBRINHA	KG	350
4	ACELGA	KG	200
5	ACEROLA IN NATURA	KG	500
6	AGRIÃO	MAÇO	120



7	AIPO	KG	150
8	ALECRIM FRESCO	MAÇO	60
9	ALFACE AMERICANA	MAÇO	600
10	ALFACE CRESPA	MAÇO	600
11	ALFACE ROXA	MAÇO	600
12	ALFAVACA	MAÇO	120
13	ALHO CABEÇA	KG	1.000
14	ALHO PORÓ	KG	200
15	ASPARGOS FRESCO	KG	60
16	BANANA DA TERRA	KG	200
17	BANANA PRATA	KG	600
18	BATATA BOLINHA	KG	150
19	BATATA DOCE	KG	1.000
20	BATATA INGLESA	KG	2.000
21	BERINJELA	KG	200
22	BETERRABA	KG	200
23	BROCOLIS	KG	200
24	CAJÚ	KG	1.000
25	CAPIM SANTO	MAÇO	120



26	CARAMBOLA	KG	120
27	CEBOLA BRANCA	KG	3.500
28	CEBOLA ROXA	KG	2.000
29	CEBOLINHA VERDE	MAÇO	3.000
30	CENOURA	KG	2.000
31	CHICORIA	MAÇO	120
32	CHUCHU	KG	600
33	COCO SECO	UND	3.800
34	COENTRO	MAÇO	3.000
35	COGUMELOS PARIS FRESCOS	KG	200
36	COGUMELOS PORCINI DESIDRATADO	KG	200
37	COGUMELOS PORTOBELLO	KG	200
38	COGUMELOS SHIMEJI BRANCO FRESCO	KG	200
39	COGUMELOS SHIMEJI MARRON	KG	200
40	COGUMELOS SHIMEJI PRETO	KG	200
41	COGUMELOS SHIMEJI SALMÃO	KG	200
42	COGUMELOS SHITAKE	KG	200
43	COGUMELOS SHITAKE SECOS	KG	200
44	COUVE MANTEIGA	MAÇO	350



45	COUVE-FLOR	KG	200
46	ESPINAFRE	MAÇO	120
47	FEIJÃO VERDE	KG	600
48	FUNCHO FRESCO	KG	120
49	GENGIBRE RAIZ	KG	120
50	GOIABA VERMELHA	KG	200
51	GRAVIOLA	KG	200
52	HORTELÃ	MAÇO	160
53	INHAME	KG	150
54	JAMBU	MAÇO	60
55	JERIMUM CABOCLO	KG	800
56	JERIMUM DE LEITE	KG	1.000
57	KIWI	KG	60
58	LARANJA	KG	600
59	LIMÃO SICILIANO	KG	600
60	LIMÃO TAHITY	KG	1.200
61	MAÇÃ	KG	200
62	MAÇÃ VERDE	KG	120
63	MACAXEIRA	KG	3.500



64	MAMÃO FORMOSA	KG	200
65	MAMÃO VERDE	KG	120
66	MANDIOQUINHA	KG	60
67	MANGA ROSA	KG	200
68	MANGA TOMMY	KG	300
69	MANGA VERDE	KG	120
70	MANJERICÃO	MAÇO	120
71	MARACUJÁ	KG	200
72	MAXIXE	KG	120
73	MELANCIA	KG	1.200
74	MELÃO ESPANHOL	KG	60
75	MELÃO JAPONES	KG	60
76	MILHO VERDE COM PALHA - ESPIGA	UND	1.200
77	MILHO VERDE LIMPO SEM PALHA - ESPIGA	UND	2.000
78	MORANGO	KG	400
79	MURICI	KG	30
80	OREGANO FRESCO	MAÇO	30
81	PEPINO JAPONES	KG	120
82	PEQUI	KG	20



83	PERA	KG	60
84	PIMENTA DE CHEIRO	KG	120
85	PIMENTA DEDO DE MOÇA	KG	60
86	PIMENTA JAMAICA	KG	60
87	PIMENTA MALAGUETA	KG	60
88	PIMENTÃO AMARELO	KG	350
89	PIMENTÃO VERDE	KG	1.200
90	PIMENTÃO VERMELHO	KG	350
91	POLPA DE ACEROLA	KG	120
92	POLPA DE CAJÁ	KG	200
93	POLPA DE CAJU	KG	200
94	POLPA DE GRAVIOLA	KG	200
95	POLPA DE MARACUJÁ	KG	200
96	POLPA DE TAMARINDO	KG	120
97	QUIABO	KG	60
98	REPOLHO ROXO	KG	300
99	REPOLHO VERDE	KG	500
100	RUCULA	MAÇO	120
101	SALSÃO	MAÇO	120



102	SALSINHA	MAÇO	120
103	SALVIA	MAÇO	60
104	SEMENTE DE URUCUM	KG	60
105	SERIGUELA	KG	120
106	TAMARAS SECAS	KG	80
107	TANGERINA MURCOTE	KG	200
108	TOMATE CEREJA	KG	200
109	TOMATE ITALIANO	KG	1.200
110	TOMATE SALADA	KG	3.500
111	TOMILHO FRESCO	MAÇO	60
112	TUCUPI	LT	60
113	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE	KG	50
114	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	KG	50
115	UVA ROXA SEM CAROÇO	KG	120
116	UVA VERDE SEM CAROÇO	KG	120
117	VAGEM	KG	60
118	VINAGREIRA	MAÇO	60
119	ABACAXI EM CALDA	KG	20
120	AÇAFRÃO EM PÓ	KG	20



121	ACETATO FINO	METRO	200
122	ACETO BALSÂMICO	LT	50
123	ÁCIDO CITRICO	KG	24
124	AÇÚCAR CONFEITEIRO GLAÇÚCAR	KG	300
125	AÇÚCAR CONFEITEIRO IMPALPÁVEL	KG	400
126	AÇÚCAR CRISTAL	KG	500
127	AÇÚCAR DEMERARA	KG	120
128	AÇÚCAR GRANULADO EM SACHE - CAIXA COM 1000 UND. DE 5 GRAMAS	Cx	2
129	AÇÚCAR MASCAVO	KG	60
130	AÇÚCAR REFINADO	KG	1.000
131	AGAR AGAR	KG	40
132	ALCAPARRA EM CONSERVA	KG	50
133	ALGA KOMBU	KG	20
134	ALGA NORI	KG	20
135	ALHO EM PÓ	KG	12
136	ALHO FRITO	KG	12
137	AMEIXA SECA SEM CAROÇO	KG	80
138	AMÊNDOAS	KG	24
139	AMÊNDOAS FILETADA	KG	80



140	AMENDOIM SEM CASCA	KG	60
141	AMENDOIM TORRADO	KG	40
142	AMIDO DE MILHO	KG	80
143	ANCHOVAS EM CONSERVA	KG	30
144	ANIS ESTRELADOS	KG	20
145	ARROZ ARBOREO	KG	120
146	ARROZ BRANCO TIPO I	KG	600
147	ARROZ INTEGRAL	KG	60
148	ARROZ JAPONES	KG	40
149	ARROZ NEGRO	KG	50
150	ASPARGO EM CONSERVA	KG	40
151	ATUM EM CONSERVA - LATA	KG	120
152	AVEIA EM FLOCOS FINOS	KG	60
153	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS	KG	120
154	AZEITE DE COCO BABAÇU	LT	50
155	AZEITE DE DENDÊ	LT	50
156	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%	LT	500
157	AZEITONA PRETA	KG	120
158	AZEITONA RECHEADA	KG	60



159	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	KG	120
160	BACALHAU DESSALGADO	KG	36
161	BANANA PASSAS	KG	80
162	BANHA DE PORCO	KG	84
163	BATATA PALHA	KG	40
164	BATOM GAROTO	UND	40
165	BISCOITO CHAMPAGNE	UND	80
166	BISCOITO MINI OREO	UND	40
167	BISCOITO OREO	UND	40
168	BLANQUET DE PERU	KG	40
169	BOMBOM FERRERO ROCHER - UN	UN	80
170	BOMBOM OURO BRANCO - PCT 1KG	KG	10
171	BOMBOM SERENATA DE AMOR - PCT 1KG	KG	40
172	BOMBOM SONHO DE VALSA - PCT 1KG	KG	40
173	CACAU EM PÓ 100%	KG	50
174	CACHAÇA GARRAFA 980ml	LT	20
175	CAFÉ A VÁCUO PREMIUM PACOTE COM 250gr TORRADO E MOIDO PURO	UND	150
176	CAFÉ SOLÚVEL 50GR - VIDRO	UND	60
177	CAJUINA - 500G	UND	1.000



178	CANELA EM PAU - KG	KG	20
179	CANELA EM PÓ - KG	KG	30
180	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA	KG	80
181	CANJQUINHA DE MILHO BRANCA	KG	20
182	CARDAMOMO EM PÓ	KG	20
183	CARIMÃ	KG	30
184	CASTANHA DE CAJÚ CRUA	KG	80
185	CASTANHA DE CAJU INTEIRA	KG	160
186	CASTANHA DE CAJU QUEBRADAS	KG	80
187	CASTANHA DO PARÁ	KG	50
188	CATCHUP – BISNAGA 500g	UND	50
189	CEBOLA EM FLOCOS	KG	30
190	CEBOLA EM PÓ	KG	30
191	CEREAL BALL - CAIXA	KG	20
192	CEREJA AO MARRASQUINO	KG	40
193	CEREJA COM CABO	KG	20
194	CEREJA SEM CABO	KG	20
195	CEREJAS EM TALOS	KG	20
196	CERVEJA PRETA - LONG NECK	UND	120



197	CEVADA	KG	20
198	CHANTILLY	LT	150
199	CHCOLATE EM PÓ 50%	KG	80
200	CHCOLATE EM PÓ 33%	KG	80
201	CHCOLATE EM PÓ 70%	KG	80
202	CHOCOBALL BRANCO	KG	40
203	CHOCOLATE 70% UNIQUE	KG	80
204	CHOCOLATE CONFEITEIRO - MEIO AMARGO	KG	250
205	CHOCOLATE CONFEITEIRO - BRANCO	KG	250
206	CHOCOLATE CONFEITEIRO - AO LEITE	KG	250
207	CHOCOLATE FRACIONADO - BRANCO	KG	120
208	CHOCOLATE FRACIONADO - MEIO AMARGO	KG	120
209	CHOCOLATE FRACIONADO - AO LEITE	KG	120
210	CHOCOLATE AO LEITE	KG	200
211	CHOCOLATE BRANCO	KG	200
212	CHOCOLATE MEIO AMARGO	KG	200
213	CHOCOLATE FORNEÁVEL MEIO AMARGO	KG	80
214	CHOCOLATE FORNEÁVEL BRANCO	KG	80
215	CHOCOLATE FORNEÁVEL AO LEITE	KG	80



216	CHOCOLATE GRANULADO - GRANULÊ	KG	60
217	CHOCOLATE TIPO KIT KAT – CAIXA COM 24 UNIDADE	CX	20
218	CHOCOLATE WAFFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE TIPO BIS	CX	40
219	CLARA DE OVOS PASTEURIZADA - KG	LT	80
220	COCO QUEIMADO EM FLOCOS	KG	20
221	COCO RALADO SEM AÇUCAR	KG	30
222	COCO RALADO FRESCO	KG	250
223	COLORAU	KG	40
224	COMINHO EM PÓ	KG	20
225	CORANTE (ANILINA) EM GEL 15GR - COR LARANJA	UND	18
226	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR BRANCO	UND	18
227	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR LILÁS	UND	18
228	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR MARROM	UND	18
229	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR PRETO	UND	18
230	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR SALMÃO	UND	18
231	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR VERDE	UND	18
232	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR VIOLETA	UND	18
233	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR AMARELO DAMASCO	UND	18
234	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR AZUL	UND	18



235	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR VERDE	UND	18
236	CORANTE EM GEL (ANILINA) 15GR - COR VERMELHO	UND	18
237	CORANTE LIPOSSOLUVEL AZUL	UND	18
238	CORANTE LIPOSSOLUVEL ROSA	UND	18
239	CORANTE LÍQUIDO 10 ML - CORES VARIADAS	UND	18
240	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR AZUL	UND	18
241	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR LARANJA	UND	18
242	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR LILÁS	UND	18
243	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR PINK	UND	18
244	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR PRETO	UND	18
245	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR SALMÃO	UND	18
246	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR VERDE	UND	18
247	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR VERMELHA	UND	18
248	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR - COR VIOLETA	UND	18
249	CORANTE PARA CHOCOLATE 12 GR- COR MARRON	UND	18
250	CORANTE PARA CHOCOLATE 12GR - COR AMARELO	UND	18
251	CORANTE VERMELHO LIPOSSOLÚVEL	UND	18
252	CREAM CHEESE	KG	80
253	CREME CULINÁRIO VEGETAL	KG	80



254	CREME DE AVELÃ	KG	20
255	CREME DE AVELÃ COM CHOCOLATE – TIPO NUTELA	KG	20
256	CREME DE CEBOLA EM PÓ	KG	12
257	CREME DE LEITE CAIXA 200ml	UND	1.600
258	CREME DE LEITE FRESCO GARRAFA 500ml	UND	300
259	CREME DE LEITE LIGHT CAIXA 200ml	UND	250
260	CREMOR TÁRTARO	KG	40
261	CURRY - VIDRO	KG	12
262	CUSCUZ MARROQUINO	KG	40
263	DAMASCO SECO	KG	24
264	DOCE DE LEITE PASTOSO	KG	200
265	EMULSIFICANTE	KG	40
266	ENDRO	KG	16
267	ERVA DOCE	KG	16
268	ERVAS FINAS	KG	20
269	ERVILHA - LATA 200GR	UND	60
270	ERVILHA CONGELADA	KG	60
271	ERVILHA SECA	KG	40
272	ESPETINHOS DE BAMBU - Pacote com 100 unidade	UND	100



273	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	LT	40
274	ESSÊNCIA DE COCO	LT	20
275	ESSÊNCIA DE PANETONE	LT	40
276	ESTAGRÃO EM FLOCOS	KG	20
277	EXTRATO DE TOMATE	KG	200
278	FARELO DE AVEIA	KG	40
279	FARINHA AMARELA	KG	40
280	FARINHA DE AMENDOAS	KG	80
281	FARINHA DE ARROZ	KG	80
282	FARINHA DE CASTANHA	KG	40
283	FARINHA DE CENTEIO	KG	40
284	FARINHA DE CEVADA	KG	30
285	FARINHA DE CHIA	KG	30
286	FARINHA DE GRÃO DE BICO	KG	40
287	FARINHA DE LINHAÇA	KG	30
288	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	KG	150
289	FARINHA DE MANDIOCA D'ÁGUA	KG	200
290	FARINHA DE MILHO	KG	350
291	FARINHA DE ROSCA	KG	120



292	FARINHA DE SEMOLA	KG	80
293	TAPIOCA GRANULADA	KG	80
294	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	15.000
295	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	KG	120
296	FARINHA DE TRIGO MEDALHA DE OURO PREMIUM	KG	250
297	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	20.000
298	FARINHA PANKO	KG	100
299	FAVA DE BAUNILHA	KG	10
300	FÉCULA DE BATATA	KG	120
301	FÉCULA DE MANDIOCA	KG	150
302	FEIJÃO FRADINHO	KG	80
303	FEIJÃO CARIOCA	KG	120
304	FEIJÃO DE CORDA	KG	80
305	FEIJÃO PRETO	KG	80
306	FENO GREGO	KG	20
307	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	KG	350
308	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	KG	500
309	FIGO EM CALDA	KG	40
310	FITILHO COR VARIADA (UMA UNIDADE DE CADA COR)	UND	120



311	FLOCÃO DE MILHO	KG	120
312	FLOCOS DE ARROZ	KG	120
313	FLOCOS DE MILHO	KG	400
314	FLOCOS DE TAPIOCA	KG	200
315	FLOR DE SAL	KG	20
316	FORMA DE ACETATO COM SILICONE PARA BOMBONS GRANDE	UND	40
317	FORMA DE ACETATO COM SILICONE PARA BOMBONS MEDIO	UND	40
318	FORMA DE ACETATO COM SILICONE PARA OVO 250G	UND	20
319	FORMA DE ACETATO COM SILICONE PARA OVO TEXTURIZADO ONDAS 250G	UND	20
320	FORMA DE PANETONES 100G	PACOTE	500
321	FORMA DE PANETONES 250G	PACOTE	500
322	FORMA DE PANETONES 500G	PACOTE	2.000
323	FORMINHA DE PAPEL PARA CUPCAKE - PCT	PCT	500
324	FORMINHA LISA DE PAPEL PARA DOCINHOS TAMANHOS VARIADOS	PCT	1.000
325	FUBA DE MILHO - PACOTE	KG	20
326	FUMAÇA EM PÓ (AROMA)	KG	20
327	FUMAÇA LÍQUIDA	LT	20
328	FUNDO DECORADOR PARA DOCINHO - Pacote com 100 unidade	PCT	2.000
329	GEMA DE OVO PASTEURIZADA	KG	150



330	GELATINA EM FOLHAS	UND	500
331	GELATINA EM PÓ	KG	120
332	GELATINA INCOLOR SEM SABOR (SACHE)	UND	340
333	GELO EM ESCAMAS - SACO	KG	1.500
334	GELO EM CUBO - SACO 3KG	KG	1.000
335	GENGIBRE EM PÓ	KG	12
336	GERGELIM BRANCO	KG	40
337	GERGELIM PRETO	KG	40
338	GLACÊ REAL	KG	200
339	GLUCOSE BRANCA LÍQUIDA	KG	80
340	GLUCOSE DE MILHO	KG	80
341	GLUTAMATO MONOSSÓDICO	KG	40
342	GOIABADA	KG	120
343	GOIABADA CASÇÃO	KG	80
344	GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA	KG	120
345	GOMA SECA	KG	200
346	GORDURA DE PALMA	KG	180
347	GOTAS DE CHOCOLATE MEIO AMARO	KG	40
348	GRANULADO CHOCOLATE FLOCOS	KG	40



349	GRANULADO COLORIDO	KG	40
350	GRÃO DE BICO	KG	80
351	GRÃO DE CAFÉ TORRADO	KG	40
352	HASHI - UND	UND	120
353	HIBISCO	KG	40
354	HIPOCLORITO DE SÓDIO	LT	300
355	HONDASHI	KG	40
356	IOGURTE DE COCO	Un	60
357	IOGURTE NATURAL – COPO	Un	80
358	IOGURTE NATURAL DESNATADO COPO - 200ml	Un	40
359	ISOMALT	KG	24
360	KANI KAMA	KG	20
361	LEITE CONDENSADO INTEGRAL LATA 395ml	UND	5.000
362	LEITE CONDENSADO SEMI DESNATADO LATA 395ml	UND	2.500
363	LEITE DE COCO	LT	200
364	LEITE DESNATADO - CAIXA 1L	LT	80
365	LEITE EM PÓ DESNATADO	KG	60
366	LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	520
367	LEITE INTEGRAL	LT	5.000



368	LEITE VEGETAL - AMENDOAS	LT	120
369	LEITE VEGETAL - AVEIA	LT	120
370	LEITE VEGETAL - CASTANHA	LT	120
371	LEMON PEPPER	KG	40
372	LENTILHA	KG	60
373	LENTILHA MARROM	KG	40
374	LEVEDURA NUTRICIONAL	KG	40
375	LEVEDURA NUTRICIONAL EM FLOCOS	KG	40
376	LICOR AMARETTO - GARRAFA	UND	10
377	LICOR AMARULA - GARRAFA	UND	10
378	LICOR DE CACAU - GARRAFA	UND	10
379	LICOR DE CAFÉ - GARRAFA	UND	10
380	LICOR DE COINTREAU - GARRAFA	UND	10
381	LINHAÇA BRANCA	KG	40
382	LINHAÇA EM GRÃOS	KG	40
383	LOURO EM FOLHAS	KG	20
384	LOURO EM PÓ	KG	20
385	MACARRÃO DE YAKISSOBA - PACOTE	KG	40
386	MACARRÃO PARAFUSO	KG	80



387	MACARRÃO TIPO CONCHA	KG	40
388	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	KG	120
389	MACARRÃO TIPO PENNE	KG	40
390	MACARRÃO TIPO TALHARIM	KG	80
391	MAIONESE	KG	250
392	MANTEIGA	KG	600
393	MANTEIGA DA TERRA	LT	120
394	MANTEIGA DE CACAU	KG	40
395	MANTEIGA DE COCO	KG	40
396	MANTEIGA SEM SAL	KG	40
397	MANTEIGA VEGANA	KG	40
398	MANTEIGA VEGETAL	KG	60
399	MARGARINA 80% LÍPIDIOS	KG	5.000
400	MASSA PRONTA HURAMAKI ROLINHO PRIMAVERA	KG	20
401	MEL DE ABELHA	LT	20
402	MELAÇO DE CANA	LT	12
403	MELHORADOR	UND	150
404	MIÇANGAS COLORIDO	KG	30
405	MILHO BRANCO PARA MUCUNZA	KG	80



406	MILHO VERDE - LATA	UND	240
407	MIRTILO CONGELADO	KG	40
408	MISSÔ BRANCO	KG	20
409	MOLHO DE PEIXE	LT	40
410	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA	LT	60
411	MOLHO DE SOJA	LT	40
412	MOLHO DE TOMATE	LT	120
413	MOLHO DEMIGLACE EM PÓ (LINHA FOOD SERVICE)	KG	12
414	MOLHO INGLÊS	LT	30
415	MOSTARDA AMARELA	LT	40
416	MOSTARDA DIJON	LT	40
417	MOSTARDA EM GRÃOS	KG	20
418	MOSTARDA EM PÓ - KG	KG	12
419	NATA	KG	50
420	NOZ MOSCADA	KG	30
421	ÓLEO DE CANOLA	KG	250
422	ÓLEO DE COCO	KG	120
423	ÓLEO DE GERGELIM	KG	40
424	ÓLEO DE GIRASSOL	KG	150



425	OLEO DE SOJA	LT	1.500
426	OLEO DO COCO BABAÇU	KG	40
427	ORÉGANO	KG	40
428	ORÉGANO EM FLOCOS	KG	20
429	OVO EXTRA GRANDE – BANDEJA COM 30 UNIDADES	KG	10.000
430	OVOS DE CODORNA – BANDEJA COM 20 UNIDADES	KG	150
431	PALITOS DE BAMBU PARA CHURRASCO	KG	80
432	PALMITO	KG	160
433	PAPEL ALUMÍNIO	LT	200
434	PAPEL MANTEIGA	LT	200
435	PÁPRICA DEFUMADA	UND	20
436	PAPRICA DOCE	KG	20
437	PAPRICA PICANTE	KG	20
438	PASTA AMERICANA	UND	150
439	PASTA DE AMENDOIM	KG	40
440	PASTA DE CASTANHA	KG	40
441	PEITO DE PERU DEFUMADO	LT	120
442	PEITO DE PERU	LT	180
443	PEPINO EM CONSERVA - VIDRO	LT	40



444	PESSÊGO EM CALDA	LT	40
445	PHYSALIS	KG	40
446	PICLES	LT	40
447	PIMENTA BIQUINHO EM CONSERVA	LT	80
448	PIMENTA CALABRESA	LT	20
449	PIMENTA CALABRESA EM PÓ	KG	12
450	PIMENTA DO REINO BRANCA E MOIDA KG	KG	30
451	PIMENTA DO REINO EM GRÃO	KG	20
452	PIMENTA DO REINO PRETA E MOIDA KG	KG	60
453	PIMENTA SIRIA KG	KG	20
454	PISTACHE	KG	30
455	PÓ DECORADOR - OURO	UN	18
456	PÓ DECORADOR - PRATEADO	UN	18
457	PÓ DECORADOR - ROSA	UND	18
458	PÓ DECORADOR - PEROLADO	UN	18
459	PÓ GLACE	KG	120
460	POLVILHO AZEDO	KG	150
461	POLVILHO DOCE	KG	150
462	PRESUNTO CRU	KG	40



463	PRESUNTO DE PERU	KG	250
464	PROTEINA DE SOJA - GRANDE	KG	40
465	PROTEINA DE SOJA - MÉDIA	KG	40
466	PROTEINA DE SOJA - MIUDA	KG	40
467	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	KG	60
468	QUEIJO BRIE	KG	20
469	QUEIJO CATUPIRY	KG	250
470	QUEIJO COALHO	KG	1.000
471	QUEIJO DE CABRA	KG	120
472	QUEIJO GORGONZOLA	KG	60
473	QUEIJO MANTEIGA	KG	60
474	QUEIJO MASCARPONE	KG	20
475	QUEIJO MUSSARELA	KG	1.500
476	QUEIJO PARMESÃO	KG	120
477	QUEIJO PARMESÃO RALADO - PACOTE	PCT	200
478	QUEIJO PRATO	KG	40
479	QUEIJO RICOTA	KG	40
480	QUINOA EM GRÃO KG	KG	60
481	RAPADURA BRANCA E GRANDE - UN	UND	20



482	RAPADURA PRETA E GRANDE - UN	UND	80
483	REFORÇADOR EM PÓ	KG	80
484	REFRIGERANTE COCA COLA - 2 LITROS	UND	250
485	REFRIGERANTE COCA COLA - ZERO AÇUCAR - 2 LITROS	UND	100
486	REFRIGERANTE DE CAJU COM 2 LITROS	UND	500
487	REFRIGERANTE DE LIMÃO - 2 LITROS	UND	120
488	REQUEIJÃO CREMOSO - BISNAGA 1,5KG	UND	120
489	REQUEIJÃO LIGHT - COPO	UND	120
490	RUM BACARDI CARTA BRANCA - GARRAFA	UND	6
491	RUM BACARDI CARTA OURO - GARRAFA	UND	6
492	SACO CELOFONE PARA BISCOITO CASEIRO 100G	KG	12
493	SAL GROSSO PACOTE KG	Kg	50
494	SAL REFINADO PACOTE KG	Kg	200
495	SALAME	Kg	40
496	SALVIA KG	kg	12
497	SAQUÊ DOURADO - GARRAFA	UND	12
498	SAQUÊ MIRIM	Gf	10
499	SARDINHA - LATA	UND	160
500	SEMENTE DE AMARANTO	KG	40



501	SEMENTE DE COENTRO	KG	40
502	SEMENTE DE COMINHO	KG	40
503	SEMENTE DE GIRASSOL	KG	40
504	SEMENTE DE JERIMUM	KG	40
505	SEMENTE DE LINHAÇA PRETA	KG	40
506	SEMENTE DE PAPOULA	KG	40
507	SEMOLA DE TRIGO DURO	KG	60
508	SOJA ORGÂNICA EM GRÃOS	KG	40
509	SORVETE DE CREME - POTE 2L	LT	40
510	SUDARE - UND	UND	100
511	TAHINE - PASTA DE GERGELIM	KG	20
512	TOFU	kg	40
513	TOMATE PELADO - LATA	KG	40
514	TOMATE SECO NO AZEITE - KG	KG	40
515	TOMILHO SECO	KG	30
516	TRANSFER PARA CHOCOLATE - FOLHA	UND	200
517	TRIGO ORGÂNICO	KG	60
518	TRIGO SARRACENO	KG	40
519	VERNIZ PARA CHOCOLATE	UND	12



520	VINAGRE BALSAMICO	LT	40
521	VINAGRE BRANCO	LT	60
522	VINAGRE DE ALCOOL	LT	40
523	VINAGRE DE ARROZ	LT	40
524	VINAGRE DE MAÇÃ	LT	40
525	VINAGRE VINHO BRANCO	LT	60
526	VINAGRE VINHO TINTO	LT	40
527	VINHO BRANCO SECO	LT	20
528	VINHO BRANCO SUAWE	LT	20
529	VINHO DO PORTO	LT	12
530	VINHO ESPUMANTE BRUT	LT	12
531	VINHO ESPUMANTE MOSCATEL	LT	12
532	VINHO TINTO SECO	LT	20
533	VINHO TINTO SUAWE	LT	20
534	VINHO VERDE BRANCO - GARRAFA	LT	20
535	VINHO VERDE TINTO - GARRAFA	LT	20
536	VODKA - GARRAFA	LT	12
537	XAROPE DE GUARANA - GARRAFA	LT	20
538	XAROPE DE ROMA TIPO GRENADINE	LT	20



539	ZAATAR	KG	12
540	MORANGO CONGELADO	KG	120
541	FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS	KG	60
542	ACÉM OU AGULHA: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	200
543	ALCATRA INTEIRO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	200
544	ASINHA DE FRANGO - KG: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
545	BACON: de 1º qualidade, resfriado, em peça, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar	KG	360



	validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
546	BARRIGA SUINA - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
547	BISTECA SUINA: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
548	BUCHADA DE BODE (ARRASTO COMPLETO) - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	24
549	BUCHO BOVINO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
550	CARNE DE CORDEIRO COM OSSO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e	KG	60



	atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
551	CARNE DE SOL : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500
552	CARNE MOIDA BOVINA - KG : de 1º qualidade, resfriado, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1000
553	CARNE SUINA COM OSSO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	120
554	CARNE SUINA SEM OSSO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da	KG	50



	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
555	CHÃ DE DENTRO: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	150
556	CHAMBARIL: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
557	CHARQUE DIANTEIRA: de 1º qualidade, resfriado, em peça, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
558	CHESTER INTEIRO: de 1º qualidade, congelado, inteiro, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40



559	CONTRA FILE - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	200
560	CORAÇÃO BOVINO - KG: de 1º qualidade, resfriado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	40
561	CORAÇÃO DE FRANGO: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	20
562	COSTELA BOVINA - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	60
563	COSTELA SUÍNA SALGADA - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	KG	40



	procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
564	COXA E SOBRECOPA - KG : de 1º qualidade, congelado, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	120
565	COXÃO MOLE - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	350
566	CUPIM : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	250
567	FILÉ MIGNON : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega	KG	340



	na unidade requisitante		
568	FRALDINHA - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	120
569	FRANGO CAIPIRA: de 1º qualidade, resfriado, inteiro, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
570	FRANGO INTEIRO GALETO: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	320
571	FRANGO PEITO: de 1º qualidade, congelado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	250
572	FRANGO PEITO FILÉ: de 1º qualidade, congelado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não	KG	500



	violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
573	JOELHO DE PORCO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
574	LAGARTO BOVINO INTEIRO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	120
575	LÍNGUA BOVINA: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	80
576	LINGUIÇA CALABRESA: de 1º qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetidas ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados	KG	350



	de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante		
577	LINGUIÇA PAIO - KG: de 1º qualidade, resfriado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
578	LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA : de 1º qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetidas ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	80
579	LOMBO BOVINO COM OSSO : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	240
580	LOMBO SUINO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade	KG	120



	do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
581	MAMINHA - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	200
582	MÃO DE VACA: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	120
583	MOCOTÓ BOVINO: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	80
584	MÚSCULO BOVINO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	20



585	ORELHA SUÍNA SALGADO: de 1º qualidade, resfriado, em peça, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
586	OSSO BUCO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
587	OSSO DE BOI - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	320
588	PANCETA SUÍNA - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
589	PATINHO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado, resistente , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	KG	240



	<p>informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
590	<p>PÉ DE PORCO SALGADO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	40
591	<p>PEITO BOVINO COM OSSO - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	240
592	<p>PERNIL DE CABRITO: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	120
593	<p>PERNIL DE SUINO COM OSSO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de</p>	KG	120



	20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
594	PERNIL SUINO SEM OSSO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	120
595	PICANHA KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
596	RABADA - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
597	RABO SUÍNO SALGADO : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
598	SALSICHA : apresentado-se em gomos uniformes padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não	KG	120



	violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg, adicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
599	SANGUE DE GALINHA: e 1º qualidade, resfriado, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
600	SOBRECOXA DE FRANGO - KG: Congelada, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1Kg, acondicionado em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	240
601	TOUCINHO - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	320
602	TRIPA BOVINA FINA - KG: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e	KG	60



	carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
603	TRIPA BOVINA GROSSA - KG : de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
604	TRIPA GROSSA BOVINA: de 1º qualidade, resfriado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
605	TRIPA MISTURADA COM LIVRO E COALHO: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	120
606	TRIPA SECA PARA EMBUTIR LINGUIÇA: de 1º qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60



607	<p>LULA: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	40
608	<p>ARRAIA DESFIADA: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	40
609	<p>ATUM – FILÉ : de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	40
610	<p>LAGOSTA INTEIRA: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	40
611	<p>CAMARÃO FILÉ GRANDE: de 1º qualidade, resfiriado, sujo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,</p>	KG	80



	informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
612	CAMARÃO COM CASCA E CABEÇA: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
613	CAMARÃO GRANDE SEM CABEÇA E COM RABO: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
614	CAMARÃO FILÉ MÉDIO: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
615	CAMARÃO SOSSEGO: de 1º qualidade, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade	KG	30



	requisitante.		
616	CAMARÃO SECO: de 1º qualidade, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	30
617	CARNE DE CARANGUEIJO: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
618	MEXILHÃO: de 1º qualidade, in natura, sujo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	20
619	PEIXE GUARAJUBA - KG 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	320
620	PEIXE MERLUZA - KG: 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado,	KG	180



	resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
621	PESCADA – FILÉ: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60
622	PIRARUCU SALGADO: de 1º qualidade, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
623	POLVO : de 1º qualidade, in natura, sujo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	20
624	SALMÃO - FILE: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e	KG	40



	carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
625	SERRA INTEIRO: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
626	SIRIGADO – FILÉ: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	80
627	SURURU: de 1º qualidade, congelado, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	40
628	TILÁPIA: de 1º qualidade, in natura, sujo, pesando aproximadamente 1kg, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	320



--	--	--	--

4.1 Os itens acima serão solicitados de forma parcelada conforme necessidade da CONTRATADA.

4.2 DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS PELO ARREMATANTE

4.2.1. As amostras físicas deverão ser encaminhadas em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, para a sede da **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**, situada à Manuel Dias Branco, 80 - Cais do Porto, Fortaleza/CE, ou para endereço que será informado previamente dentro da cidade de Fortaleza no estado do Ceará. A realização da apresentação das amostras será feita por meio de agendamento realizado entre as partes, nos horários de 09 horas às 11 horas e de 14 horas às 16 horas em dias úteis.

4.2.2. As amostras serão avaliadas pelo setor solicitante do IDM mediante os seguintes critérios:

- a) As amostras devem atender a descrição conforme item 4 deste instrumento;
- b) As amostras serão submetidas à análise visual, observado textura, cor, odor etc
- c) As embalagens de cada uma das amostras contidas nos invólucros deverão ser idênticas às embalagens nas quais os produtos serão fornecidos.

4.2.3. Fica a critério da área solicitante escolher e encaminhar os itens que devam ser apresentados como amostra. As quantidades e os itens são previamente combinados com a empresa arrematadora do certame.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

5.1. Execução do serviço utilizando seu próprio corpo de funcionários, materiais, ferramentas, utensílios necessários e frota veicular para à perfeita execução contratual, conforme disposto neste Termo de Referência.

5.2. Todos os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados garantindo a qualidade e integridade dos gêneros alimentícios e atendendo a legislação vigente, em especial a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, MAPA e a Portaria do Município de Fortaleza SMS nº 33 de 07 de março de 2012.

5.2.1. A Contratada deverá dispor de veículo apropriado para o transporte de carnes, pescados, frutos do mar, produtos lácteos e demais gêneros alimentícios que exijam controle de temperatura, dotado de sistema de refrigeração compatível com a natureza dos produtos transportados, em conformidade com a legislação sanitária vigente e as normas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária.

5.3. O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na proposta da empresa vencedora do certame, nos termos do contrato.



6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1. As despesas decorrentes da Ata de Registro de Preços, correrão pela fonte de recursos dos órgãos e entidades participantes do SRP (Sistema de Registro de Preços), a ser informada quando da lavratura do contrato.

7. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO:

7.1. Quanto à entrega:

a) O serviço contratual deverá ser entregue/realizado em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, nos locais indicados abaixo, no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados a partir do recebimento de cada ORDEM DE SERVIÇO, a ser emitida pelo setor de compras do IDM.

INSTITUTO DRAGÃO DO MAR (SEDE): Rua Rodrigues Júnior, 30 – Centro, Fortaleza - CE, 60060-000.

ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO: Rua Manuel Dias Branco, 80 - Cais do Porto, Fortaleza - CE, 60180-635.

BIBLIOTECA ESTADUAL DO CEARÁ: localizada na Avenida Presidente Castelo Branco nº255, Centro, Fortaleza/CE, CEP: 60010-000.

CENTRO CULTURAL BOM JARDIM: localizado na Rua Três Corações nº400, Bom Jardim, Fortaleza/CE, CEP: 60540-441.

CENTRO CULTURAL PORTO DRAGÃO: localizado na Rua Boris nº90C, Praia de Iracema, Fortaleza/CE, CEP: 60060-190.

CENTRO DE FORMAÇÃO OLÍMPICA: localizado na Avenida Alberto Craveiro nº2900, Castelão, Fortaleza/CE, CEP: 60861-212.

CENTRO DRAGÃO DO MAR DE ARTE E CULTURA: localizado na Rua Dragão do Mar nº81, Praia de Iracema, Fortaleza/CE, CEP: 60060-390.

CINETEATRO SÃO LUIZ: localizado na Rua Major Facundo nº500, Centro, Fortaleza/CE, CEP: 60025-100.

COMPLEXO AMBIENTAL E GASTRONÔMICO DA SABIAGUABA: localizado na Rua Sabiaguaba nº832, Sabiaguaba, Fortaleza/CE, CEP: 60835-750.

ESCOLA DE ARTES E OFÍCIOS THOMAZ POMPEU SOBRINHO: Av Francisco Sá, 1801 - Jacarecanga, Fortaleza - CE, 60010-450.

ESCOLA PORTO IRACEMA DAS ARTES: localizada na Rua Dragão do Mar nº160, Praia de Iracema, Fortaleza/CE, CEP: 60060-390.

THEATRO JOSÉ DE ALENCAR: localizado na Rua Liberato Barroso nº525, Centro, Fortaleza/CE, CEP: 60030-160.



TEATRO CARLOS CAMARA: localizado na Rua Senador Pompeu, 454, Centro, Fortaleza/CE, CEP: 60025-000

- c) Os endereços acima poderão ser atualizados e comunicados previamente ao CONTRATADO, sem que importe em ônus e/ou custos para as aquisições.
- d) Novos endereços, caso venham a ser definidos, serão, obrigatoriamente, na cidade de Fortaleza, no estado do Ceará.
- e) Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 3 (três) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

7.2. Quanto ao recebimento:

- a) PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela contratante.
- b) DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.
- c) No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data de entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante.

8. DO PAGAMENTO:

8.1. O pagamento advindo do objeto da Ata de Registro de Preços será proveniente dos recursos dos órgãos e entidades participantes e será efetuado até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor do contrato, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, preferencialmente no Banco Bradesco S/A.

8.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

8.2. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

8.3. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Caso a documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

9.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada, as seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades:



a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente.

b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite do percentual fixado na alínea “e”, hipótese que pode resultar na rescisão da avença. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.

c) Multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 0,3% (três décimos por cento) em caso de reincidência.

d) Multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela contratante, inclusive o cancelamento do registro de preço.

9.2. Impedimento de licitar e contratar com a Administração e com o Instituto Dragão do Mar, sendo, então, descredenciada no cadastro de fornecedores do IDM, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

9.3. A contratada recolherá a multa à conta do Contratante, se for o caso, por meio de depósito bancário, podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome da contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

9.4. A multa poderá ser aplicada com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

9.5. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

10.2. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitando-se ao estabelecido no art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021, tomando-se por base o valor contratual.

10.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.



10.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

10.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

10.7. Substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pela contratante, contado da sua notificação.

10.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

10.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

10.10. Respeitar a legislação relativa à disposição final ambientalmente adequada dos resíduos gerados, mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental e outros, conforme previsto em lei.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

11.1. Indicar local de apoio onde serão servidos os alimentos.

11.2. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de ordem de fornecimento.

11.3. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021.

11.4. Fiscalizar a execução do objeto contratual, através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

11.5. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

11.6. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

11.7. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

12. DA FISCALIZAÇÃO:

12.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada, por um representante especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art.



117, da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual, e no caso das estatais, conforme disposto nos seus respectivos Regulamentos Internos de Licitações e Contratos.

13. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

13.1. Caberá ao Órgão Gestor o gerenciamento da Ata de Registro de Preços, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas do Decreto Estadual nº 32.824/2018.

14. DO PRAZO DE VIGÊNCIA, DE EXECUÇÃO E DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:

14.1. O prazo de execução do objeto contratual é de 01 (um) ano, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

14.2. Os prazos de vigência e de execução poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, até 10 (dez) anos.

Fortaleza, 11 de junho de 2026.

Antonio Paulino de Albuquerque Neto
Coordenador de Compras - IDM



ANEXO II - MODELO DE CARTA PROPOSTA

Ao Instituto Dragão do Mar
Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A proposta comercial encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.
- O objeto contratual terá garantia de _____ (_____) _____.

3. Formação do Preço

LOTE ÚNICO

*OBSERVAR PLANILHA CONSTANTE NO ITEM 4 DO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I)

LOTE ÚNICO				
Item	Descrição/especificação	Und. Medida	Quantidade	Valor unitário
				Valor Total

VALOR GLOBAL

Valor por extenso (_____)

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



ANEXO III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

MODELO – EMPREGADOR PESSOA FÍSICA/PESSOA JURÍDICA

(Identificação do licitante), inscrito no CPF/CNPJ nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI, do art. 38, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos e, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2022
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2022 - INSTITUTO DRAGÃO DO MAR
PROCESSO Nº 221214IMI1/2022

Aos __ dias do mês de _____ de 20__, na sede do Instituto Dragão do Mar, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação da Ata do Pregão Eletrônico nº 014/2022 do respectivo resultado homologado, publicado no Diário Oficial do Estado em __/__/20__, às fls. _____, do Processo nº ____/202, que vai assinada pelo titular do Instituto Dragão do Mar, gestor(a) do Registro de Preços, pelos representantes legais dos detentores do registro de preços, todos qualificados e relacionados ao final, a qual será regida pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente instrumento fundamenta-se:

- I. No Pregão Eletrônico nº <014/2022>.
- II. Nos termos do Decreto Estadual nº 32.824/2018.
- III. Na Lei Federal n.º 14.133, de 01/01/2021 e suas alterações.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a aquisição de café e açúcar para sede do IDM e equipamentos por este geridos, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência (Anexo I), os quais encontram-se detalhados no Anexo I – Termo de Referência do edital de Pregão Eletrônico nº 014/2022, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com as propostas de preços apresentadas pelos fornecedores classificados em primeiro lugar, conforme consta nos autos do Processo nº ____/202.

Subcláusula Única - Este instrumento não obriga a Administração a firmar contratações, exclusivamente por seu intermédio, podendo realizar licitações específicas, obedecida a legislação pertinente, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie aos detentores do registro de preços, sendo-lhes assegurado a preferência, em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data da sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Caberá ao Instituto Dragão do Mar, o gerenciamento deste instrumento, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas do Decreto Estadual nº 32.824/2018.

CLÁUSULA QUINTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



Em decorrência da publicação desta Ata, o participante do SRP poderá firmar contratos com os fornecedores com preços registrados, devendo comunicar ao órgão gestor, a recusa do detentor de registro de preços em fornecer os bens no prazo estabelecido pelos órgãos participantes.

Subcláusula Primeira- O fornecedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

Subcláusula Segunda - Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas no edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

Os signatários desta Ata de Registro de Preços assumem as obrigações e responsabilidades constantes no Decreto Estadual nº 32.824/2018.

Subcláusula Primeira - Competirá ao órgão gestor do Registro de Preços, o controle e administração do SRP, em especial, as atribuições estabelecidas no Decreto Estadual nº 32.824/2018.

Subcláusula Segunda - Caberá ao órgão participante, as atribuições que lhe são conferidas nos termos do Decreto Estadual nº 32.824/2018.

Subcláusula Terceira - O detentor do registro de preços, durante o prazo de validade desta Ata, fica obrigado a:

- a) atender os pedidos efetuados pelo(s) órgão(s) ou entidade(s) participante(s) do SRP, bem como aqueles decorrentes de remanejamento de quantitativos registrados nesta Ata, durante a sua vigência;
- b) fornecer os bens ofertados, por preço unitário registrado, nas quantidades indicadas pelo participante do Sistema de Registro de Preços;
- c) responder no prazo de até 5 (cinco) dias a consultas do órgão gestor de Registro de Preços sobre a pretensão de órgão/entidade não participante (carona);
- d) Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

Subcláusula Quarta - Caberá à CONTRATADA providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS REGISTRADOS



Os preços registrados são os preços unitários ofertados nas propostas das signatárias desta Ata, os quais estão relacionados no Mapa de Preços dos itens, anexo a este instrumento e servirão de base para futuras aquisições, observadas as condições de mercado.

CLÁUSULA OITAVA – DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados só poderão ser revistos nos casos previstos no Decreto Estadual nº 32.824/2018.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

Os preços registrados na presente Ata, poderão ser cancelados de pleno direito, nas situações previstas no Decreto Estadual nº 32.824/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES PARA A AQUISIÇÃO

As aquisições dos bens que poderão advir desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas por meio de instrumento contratual a ser celebrado entre o órgão participante/interessados e o fornecedor.

Subcláusula Primeira - Caso o fornecedor classificado em primeiro lugar, não cumpra o prazo estabelecido pelos órgãos participantes, ou se recuse a efetuar o fornecimento, terá o seu registro de preço cancelado, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei e no instrumento contratual.

Subcláusula Segunda - Neste caso, o órgão participante comunicará ao órgão gestor, competindo a este convocar sucessivamente por ordem de classificação, os demais fornecedores.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

Subcláusula Primeira - Quanto à entrega:

a) O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações e locais estabelecidos no Anexo I - Termo de Referência do edital, nos prazos definidos no instrumento contratual.

b) Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 02 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

Subcláusula Segunda - Quanto ao recebimento:

a) PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela contratante.

b) DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das



notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PAGAMENTO

O pagamento advindo do objeto desta Ata de Registro de Preços será proveniente dos recursos do(s) órgão(s) participante(s) e será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada.

Subcláusula Primeira – A nota fiscal que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

Subcláusula Segunda – Não será efetuado qualquer pagamento à contratada, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Subcláusula Terceira – É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações do Anexo I – Termo de Referência do edital do Pregão Eletrônico nº 014/2022

Subcláusula Quarta – Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

a) Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

Subcláusula Quinta – Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela Internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Subcláusula Primeira - O fornecedor que praticar quaisquer das condutas previstas no Decreto Estadual nº 32.824/2018, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, estará sujeito às seguintes penalidades:

a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da ordem de compra ou instrumento equivalente.

b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da ordem de compra ou instrumento equivalente, até o limite do percentual fixado na alínea “d”, hipótese que pode resultar na rescisão da avença. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.



c) Multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor da ordem de compra ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 0,3% (três décimos por cento) em caso de reincidência.

d) Multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor global do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela contratante, inclusive o cancelamento do registro de preço.

e) Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciado no cadastro de fornecedores do Instituto Dragão do Mar pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo da multa prevista neste instrumento e das demais cominações legais.

Subcláusula Segunda – O fornecedor recolherá a multa à conta do contratante, podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

Subcláusula Terceira – Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

Fica eleito o foro do município de Fortaleza, Estado do Ceará, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

Assinam esta Ata, os signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Signatários:

Órgão Gestor	Nome do Titular	Cargo	CPF	RG	Assinatura

Detentores do Reg. de Preços	Nome do Representante	Cargo	CPF	RG	Assinatura



ANEXO ÚNICO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___ /20__ - MAPA DE PREÇOS DOS BENS E SERVIÇOS

Este documento é parte da Ata de Registro de Preços acima referenciada, celebrada entre o Instituto Dragão do Mar e os fornecedores, cujos preços estão a seguir registrados por item, em face da realização do Pregão Eletrônico nº 014/2022

ITEM	CÓD ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	FORNECEDORES	QUANTIDADE	PREÇO REGISTRADO



ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº 00__ / 202 – IMI

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A _____

E (O) A _____, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O Instituto Dragão do Mar, situado na Rua Rodrigues Junior, 30, Centro, Fortaleza - Ceará, inscrita no CNPJ sob o nº 02.455.125/0001-31, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pela Sra. _____, brasileira, portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada em _____ - Ceará, na Rua _____ Cep: _____ e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em _____ (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o edital do Pregão Eletrônico/Registro de Preços nº 014/2022 e seus anexos, os preceitos do direito público, Lei 9.637/98 e no que couber a Lei Federal nº 14.133/2021, com suas alterações, e, ainda, outras leis especiais necessárias ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do edital do Pregão Eletrônico/Registro de Preços nº 014/2022 e seus anexos, e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição, bem como princípios da boa prática comercial, eficiência e legalidade.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. Constitui objeto deste contrato para aquisição de _____, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Anexo I – Termo de Referência do edital e na proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega do objeto dar-se-á sob a forma parcelada/sob demanda, nos termos estabelecidos na Cláusula Décima do presente instrumento.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO



5.1. Este contrato é oriundo de Registro de Preço não havendo, porquanto, obrigação de adquirir quantitativo total ou mínimo. O valor contratual máximo estimado é de R\$ _____ (_____), cuja solicitação de quantitativo ocorrerá de acordo com os interesses do IDM.

5.2 Os quantitativos poderão ser aditivados nos limites estabelecidos pelo art. 65, II, § 1º.

5.3 Seguem os preços registrados no processo de pregão, cujos valores não estão sujeitos a reajuste, exceto em casos de obrigatoriedade legal.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da CONTRATADA.

6.1.1. A nota fiscal que apresente incorreções será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

6.2. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações do Anexo I – Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico/Registro de Preços 0___/202__.

6.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

6.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

6.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

6.6. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Caso a documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

7.1. O prazo de vigência deste contrato é de _____ (_____) _____ (preencher com dia, mês ou ano), contado a partir da sua assinatura, devendo ser publicado na forma do § 1º do art. 89, da Lei Federal nº 14.133/2021.



7.1.1. Os prazos de execução serão aqueles definidos no Termo de Referência (Anexo I) do Edital, o qual passa a integrar o presente instrumento independentemente de transcrição.

7.2. Os prazos de vigência e de execução deste contrato poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 107, da Lei Federal nº 14.133/ 2021, até 10 (dez) anos.

CLÁUSULA OITAVA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

8.1. Quanto à entrega:

8.1.1. O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações, finalidades, endereços, prazos e horários estabelecidos no Anexo I – Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico / Registro de Preços 0xx/202__.

8.1.2. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela CONTRATANTE, não serão considerados como inadimplemento contratual.

8.2. Quanto ao recebimento:

8.2.1. O recebimento será feito de forma apenas definitiva, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e consequente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento, assim como as condições do Edital de Pregão Eletrônico / Registro de Preços 0__/202__.

9.2. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no pregão.

9.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021, tomando-se por base o valor contratual.

9.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

9.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução do contrato, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

9.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



9.7. Substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua notificação.

9.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

9.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

9.10. Aceitar a recusa de realização de serviço e/ou entrega de produtos em caso de desconformidade com as disposições do presente Termo de Referência ou com a qualidade que se espera destes.

9.11. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.12. Apresentar ao CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá;

9.13. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas, quando for o caso;

9.14. Relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório, para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § único do art. 105 da Lei no 14.133 de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Compra.

10.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal no 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

10.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual, através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

10.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

10.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.



10.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo XXXX especialmente designada para este fim pela CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, doravante denominado simplesmente de GESTOR.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades:

12.1.1. Multas, estipuladas na forma a seguir:

a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da ordem de compra ou instrumento equivalente.

b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da ordem de compra ou instrumento equivalente, até o limite do percentual fixado na alínea “d”, hipótese que pode resultar na rescisão da avença. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.

c) Multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor da ordem de compra ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 0,3% (três décimos por cento) em caso de reincidência.

d) Multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor global do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela contratante, inclusive o cancelamento do registro de preço.

12.1.2. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e com o Instituto Dragão do Mar, sendo, então, descredenciada no cadastro de fornecedores do IDM, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

12.2. Se não for possível o pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes, a CONTRATADA recolherá a multa podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão CONTRATANTE. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

12.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO



13.1. O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática conluída”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) “prática obstrutiva”:

(1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nesta cláusula;

(2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

13.2. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

13.3. Considerando os propósitos dos itens acima, o contratado deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

13.4. O contratante, garantida a prévia defesa, aplicará as sanções administrativas pertinentes, previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, se comprovar o envolvimento de representante da empresa ou da pessoa física contratada em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas ou coercitivas, no decorrer da licitação ou na execução do contrato financiado por organismo financeiro multilateral, sem prejuízo das demais medidas administrativas, criminais e cíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL



14.1. A inexecução total ou parcial deste contrato e a ocorrência de quaisquer dos motivos constantes no art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021 será causa para sua rescisão, na forma do art. 138, com as consequências previstas no art. 139, do mesmo diploma legal.

14.2. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pela CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso VII, do art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o Foro do município de Fortaleza, do Estado do Ceará, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e (nome do pelas testemunhas abaixo)

Local e data

Rachel de Sousa Gadelha Costa
CONTRATANTE

(representante)
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)
RG:
CPF:

(nome da testemunha 2)
RG:
CPF:



ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

DECLARAÇÃO

(nome /razão social) _____,
inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de
Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, sob as
sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda
documentação anexada ao sistema é autêntica.

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



ANEXO VII - MODELO DE FICHA CADASTRAL DE FORNECEDOR

1. RAZÃO SOCIAL:		
2. CNPJ:		
3. INSC. ESTADUAL:	4. INSC. MUNICIPAL:	
5. TELEFONE:	6. E-MAIL:	
7. ENDEREÇO:		
8. NÚMERO:	9. COMPLEMENTO:	
10. BAIRRO:	11. CEP:	
12. CIDADE:	13. ESTADO:	
14. ATIVIDADE ECONOMICA PRINCIPAL CNAE <i>(Código e nome):</i>		
15. REGIME TRIBUTÁRIO: () SIMPLES () NORMAL		
16. REPRESENTANTE LEGAL:		
17. CPF:	18. E-MAIL:	
19. PESSOA DE CONTATO:	20. SETOR:	
21. TELEFONE DO CONTATO <i>(C/ DDD):</i>	22. CARGO:	
23. E-MAIL DO CONTATO:		
<u>24. DADOS BANCÁRIOS:</u> TIPO: () CORRENTE () POUPANÇA NATUREZA: () P. JURÍDICA () P. FÍSICA <i>(apenas para MEI)</i>		
25. BANCO <i>(c/ código):</i>	26. AGENCIA <i>(c/ dígito):</i>	27. CONTA <i>(c/ dígito):</i>