

CONTRATO Nº 250/2017

Contrato de fornecimento de frutas, verduras, legumes e ovos que entre si celebram a HOSPITAL MUNICIPAL DE GUADALUPE e a Empresa MARLON BRANDO DE SOUSA SANTOS-EPP.

O MUNICÍPIO DE GUADALUPE – **HOSPITAL MUNICIPAL DE GUADALUPE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede, foro e administração nesta cidade, na Quadra 15, Estrada do Meladão, s/n, Centro, Guadalupe-PI, inscrita no CNPJ Nº 10.539.832/0001-34, neste ato designado **CONTRATANTE**, representada pelo Ilmo. Sr. Paulo Henrique de Sousa Rocha, Diretor do Hospital, domiciliado à Rua Paraíba, Quadra K, Casa 02, Bairro Vila Boa Esperança, Guadalupe-PI, com CPF nº. 328.050.473-20, RG nº. 971025 SSP-PI e a empresa **MARLON BRANDO DE SOUSA SANTOS-EPP**, inscrita no C.N.P.J.(MF) sob o n.º 12.071.056/0001-16, com sede na Praça César Cals, Centro, nº 24, Guadalupe-PI, aqui representada por seu Sócio Administrador o Sr. MARLON BRANDO DE SOUSA SANTOS, denominada simplesmente **CONTRATADA**, que apresentou os documentos exigidos por lei, **CELEBRAM ENTRE SI** o presente contrato de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES, OVOS, POLPA DE FRUTAS) DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE GUADALUPE**, tendo em vista a homologação do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2017, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 013.0000654/2017**, regulado pelos preceitos de direito público, especialmente pela Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002, pelo Dec. Federal nº 7.892 de 23/01/2013 e de acordo com as cláusulas e condições a seguir enumeradas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES, OVOS, POLPA DE FRUTAS) DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE GUADALUPE.

1.2 – A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Parágrafo Único – **A CONTRATADA** fornecerá os produtos rigorosamente de acordo com os termos deste contrato e documentos dele integrantes.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

2.1 – Os produtos serão fornecidos continuamente, incluindo feriados e finais de semana, em atendimento as necessidades da unidade requisitante, sendo que o início da prestação dos mesmos deverá obedecer ao prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas e na sede do Município **CONTRATANTE**.

2.2 – A requisição deverá conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do contrato, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da Contratada, a especificação dos produtos, datas e horários e endereço da execução dos mesmos.



2.3 – A requisição será expedida por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.

2.4 – o fornecimento somente poderá ser realizada mediante apresentação da Ordem de Fornecimento, emitido pela autoridade superior ou responsável por ele designado, nos termos da Lei.

2.5 – O fornecimento dos produtos deverão obedecer as condições, local e prazos pré-estabelecidos na requisição expedida pelo setor competente, sendo que o não cumprimento do prazo implicará em sanções que serão impostas a **CONTRATADA** pela autoridade responsável pelo contrato, conforme **CLÁUSULA DÉCIMA** deste Contrato.

2.6 – **A CONTRATADA** comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos produtos fornecidos, bem como, efetuar a substituição imediata, de qualquer equipamento/material que vier a ser a dar defeito, e totalmente às suas expensas de quaisquer equipamentos entregue comprovadamente adulterado ou inutilizável, na forma do art. 69 da Lei Federal nº 8.666/93, sem nenhum ônus para o Município.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

3.1 – O fornecimento será realizado na sede do Hospital Municipal de Guadalupe, respeitado as configurações mínimas exigidas no Edital de licitação e proposta vencedora da **CONTRATADA**. Onde a inexecução parcial ou total do produto ora contratado ocasionará as penalizações previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO E FORMA DE PAGAMENTO

4.0 O valor do presente **CONTRATO** é de R\$ **26.831,00 (vinte e seis mil oitocentos e trinta e um reais)**.

4.1 O pagamento será realizado na Secretaria Municipal de Finanças de Guadalupe-Pi, até 30 dias após a solicitação que deverá ser protocolada até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao do fornecimento dos produtos , acompanhado da nota fiscal/fatura devidamente atestada, emitida juntamente com recibo em 04 (quatro) vias de igual valor, cópia do contrato e/ou nota de empenho, cópia das certidões de regularidade junto ao INSS e FGTS, certidão conjunta de débitos fiscais junto á união, certidão negativa de débitos junto à SEFAZ, certidão negativa de débitos junto à prefeitura municipal, Ordem de Fornecimento do objeto, firmado pela autoridade competente, e em conformidade com o disposto no art. 40, inciso XIV, alínea “a” da Lei 8.666/93.

4.2 A nota fiscal referida acima deve apresentar discriminadamente os produtos fornecidos a que se referir.

4.3 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à **CONTRATADA** e neste caso o vencimento dar-se-á no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da documentação devidamente corrigida e válida, não ocorrendo neste caso, quaisquer ônus por parte da Administração.

4.4 Nenhum pagamento será efetuado aos adjudicatários enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou falta de entrega do material.

4.5 O pagamento somente será realizado após a verificação da situação da mesma, relativa às condições de habilitação exigidas na licitação, através de documentação anexada à fatura relativa aos Incisos III e IV, Art. 29 da Lei nº 8.666/93, e em caso de pendência o pagamento será suspenso.



CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução do contrato correrão da seguinte forma:

ÓRGÃO: 0700 – SECRETARIA MUN. DE SAUDE

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 0702 – Hospital Municipal de Guadalupe

FUNCIONAL: 10.302.005.2057 – Manutenção do Hospital Municipal de Guadalupe

CLASSIFICAÇÃOECONOMICA: 3.3.90.30.00.0000 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSOS: 009- Próprios

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1 O presente Contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2017 e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios, podendo ser prorrogado a critério do Município de Guadalupe-PI e de acordo com o art. 57, § 4º, da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA SETIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Sem prejuízo do integral cumprimento das disposições deste Edital, bem como das obrigações decorrentes do contrato, cabe à contratada:

- a) Zelar pela fiel execução do ajuste contratual, utilizando-se todos os recursos materiais e humanos necessários para tanto.
- b) Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos, causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, por dolo ou culposos, na execução do contrato, bem como, por qualquer que venha a ser causados por seus prepostos, em idênticas hipóteses.
- c) Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução do contrato, nos termos do Art. 71 da Lei Federal nº 8.666/93, com suas alterações.
- d) Arcar com todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução do objeto da contratação, tais como: Transporte, frete, carga e descarga, etc.
- e) Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que darão origem ao contrato.
- f) A contratada se obriga a reconhecer os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 da Lei Federal nº 8.666/93.
- g) A **CONTRATADA** comprometer-se-á a dar total garantia quanto a qualidade dos produtos fornecidos, bem como, efetuar a substituição, e totalmente às suas expensas de qualquer produto entregue fora das especificações constantes da proposta apresentada.
- h) Correrão por conta da **CONTRATADA** todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários, instalação de equipamento, decorrentes do fornecimento dos produtos, respondendo pelos mesmos nos termos do art. 71 da Lei Federal nº 8.666/93 com suas alterações.
- i) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o contrato, sem prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**;
- j) Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato e efetuar os de acordo com as especificações constantes da proposta e/ou instruções do contrato;
- k) Comunicar imediatamente, por escrito, a **CONTRATANTE**, através da fiscalização do contrato, qualquer anormalidade verificada;
- l) Responder civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Administração e/ou a terceiros, por seus empregados dolosa ou culposamente;



- m) Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do contrato, cabendo-lhe, integralmente o ônus decorrente, independentemente da fiscalização exercida pela **CONTRATANTE**;
- n) Arcar com eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos, na execução do contrato.
- o) Indicar à **CONTRATANTE** o nome de seu preposto para manter entendimento e receber comunicações ou transmiti-las ao executor do contrato conforme estabelecido no art. 68 da Lei Federal nº 8.666/93;
- p) Informar na proposta a qualificação do Representante autorizado a firmar o contrato, ou seja: nome completo, endereço, CPF, Carteira de Identidade, Estado Civil, Nacionalidade e Profissão, informando qual o instrumento que lhe outorga poderes para firmar o referido contrato (Contrato Social ou Procuração);
- q) Em nenhuma hipótese veicular publicidade ou qualquer outra informação à cerca das atividades objeto do contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**;
- r) Assumir todas e quaisquer reclamações e arcar com os ônus decorrentes de ações judiciais, por prejuízos ávidos e originados da execução do Contrato, e que sejam ajuizados contra a **CONTRATANTE** por terceiros;
- s) Submeter-se a mais ampla fiscalização da **CONTRATANTE**, por meio de seus fiscais/gestores a qualquer época durante a vigência do Contrato, a qual poderá ser efetuada nas dependências da **CONTRATADA**, tudo isto visando o rigoroso cumprimento das obrigações contratuais.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Sem prejuízo do integral cumprimento de todas as demais obrigações decorrentes do contrato, cabe à contratante:

- a) Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste procedimento;
- b) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor;
- c) Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
- d) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos produtos fornecidos, para imediata substituição, caso o produto esteja na garantia, e correção imediata dos produtos fornecidos;
- e) Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais antes do pagamento.
- f) Caberá a contratante, no caso da contratada não cumprir com os prazos estipulados para início da do fornecimento dos produtos e demais condições pactuadas no contrato, efetuar sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, na forma dos artigos 86 e 87 e no Edital.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1 Não haverá reajuste de preços durante a vigência do contrato, portanto, os valores apresentados serão fixos e irajustáveis durante a vigência do contrato, salvo motivo de caso fortuito ou força maior.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1 Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados o descumprimento pela **CONTRATADA** de suas obrigações ou a infringência de preceitos legais implicarão, segundo a gravidade da falta, na aplicação das seguintes penalidades:



10.1.1 Multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, por dia de atraso na entrega do material ou no descumprimento das obrigações assumidas, até o 15º (décimo quinto) dia;

10.1.2 Multa de 0,5% (meio por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, a partir do 16º (décimo sexto) dia de atraso na entrega do material ou no descumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93;

10.1.3 Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no inadimplemento total da entrega do material e/ou no descumprimento das obrigações assumidas;

10.1.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitação, bem como o impedimento de contratar com o **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses, na hipótese de rescisão contratual por culpa da **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis;

10.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Federal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, consoante inciso IV e § 3º do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.2 O contrato poderá ser rescindido nos termos do que dispõem os artigos 77 e 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas respectivas alterações.

10.3 As penalidades pecuniárias serão, sempre que possível e independentemente de qualquer aviso ou notificação judicial ou extrajudicial, descontadas dos créditos da **CONTRATADA** ou, se for o caso, cobradas administrativa ou judicialmente, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

10.4 Após a aplicação de qualquer penalidade prevista neste capítulo, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), contando o fundamento legal da punição.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1 Fica designado o servidor Pedro Afonso Almeida Santana, Funcionário Público Efetivo, portador do RG de nº 502594, como o gestor do presente Contrato, o qual acompanhará a execução do fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA- SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

12.1 A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, além das penalidades específicas, a sua rescisão com as consequências contratuais e legais.

12.2 Constituem motivo de rescisão, os elencados nos artigos 77 e 78 da Lei Federal 8.666/93, com redação atualizada pela Lei 8.883/94

12.3 A rescisão do contrato se dará na forma estipulada e prevista em lei (art. 79, e seguintes, da Lei 8.666/93).

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA RESPONSABILIDADE

13.1 A **CONTRATADA** responde civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa, no cumprimento do contrato, venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, correndo às suas expensas, sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, o ressarcimento ou indenização pelos danos ou prejuízos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



14.1 Faz parte deste Contrato, o edital da PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2017, PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 013.0000654/2017 e seus anexos e a proposta da Contratada, como se aqui estivessem transcritos.

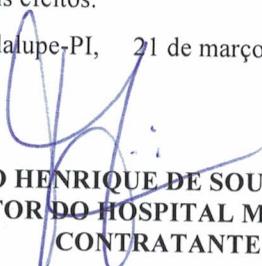
CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO FORO

15.1 Fica eleito o foro de Guadalupe, Estado do Piauí, para dirimir os conflitos que possam advir da execução do presente Contrato, que não possam ser resolvidas por meios administrativos, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

15.2 Os casos omissos serão decididos pela Administração **CONTRATANTE**.

E por assim estarem justas e **CONTRATADAS**, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Guadalupe-PI, 21 de março de 2017.


PAULO HENRIQUE DE SOUSA ROCHA
DIRETOR DO HOSPITAL MUNICIPAL
CONTRATANTE


MARLON BRANDO DE SOUSA SANTOS-EPP
C.N.P.J.(MF) sob o n.º 12.071.056/0001-16
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1º) Arcenio B. Costa RG/CPF 2672162

2º) Assouza RG/CPF 039.478.193.74

ANEXO - HOSPITAL MUNICIPAL DE GUADALUPE

| ITEM | ALIMENTO | ESPECIFICAÇÕES | UNID. | QUANT. | VALOR. UNIT.(R\$) | VALOR TOT.(R\$) |
|----------------|--------------|--|-------|--------|----------------------|--------------------|
| 4.02.01.000001 | ABACAXI | De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. | UNID. | 306 | 3,50 | 1071,00 |
| 4.02.01.000002 | ABOBORA | In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em saco plástico e entrega semanal a combinar. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Resolução - CNNPA nº. 12, de 1978). | KG | 216 | 2,50 | 540,00 |
| 4.02.01.000031 | BANANA PRATA | Fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológico, integro (de vez por emadurecer) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo. Podendo ser orgânico. | UNID | 2160 | 0,75 | 1620,00 |
| 4.02.01.000032 | BATATA DOCE | Características Gerais: Rosada, de boa qualidade, compacta, firme, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem | KG | 216 | 3,00 | 648,00 |



| | | | | | | |
|----------------|-----------------------|---|----|-----|------|--------|
| | | física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 4.02.01.000034 | BATATA INGLESA | Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 216 | 3,00 | 648,00 |
| 4.02.01.000036 | BETERRABA | Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 108 | 3,00 | 324,00 |
| 4.02.01.000079 | CEBOLA BRANCA | grada, extra, categoria I. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. | KG | 108 | 3,00 | 324,00 |



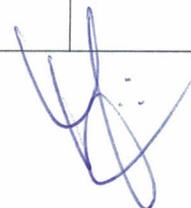
| | | | | | | |
|----------------|----------------------|--|----|-----|------|--------|
| | | Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 4.02.01.000080 | CENOURA | Graúda extra A, tamanho médio e uniforme. O produto deve se apresentar são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto devendo estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Resolução - CNNPA nº 12, de 1978). | KG | 216 | 3,00 | 648,00 |
| 4.02.01.000146 | LARANJA PÊRA | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 180 | 3,00 | 540,00 |
| 4.02.01.000171 | MAMÃO FORMOSA | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 216 | 2,00 | 432,00 |
| 4.02.01.000189 | MELANCIA | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, | KG | 540 | 1,50 | 810,00 |



| | | | | | | |
|----------------|-----------------------|--|----------|-----|-------|---------|
| | | cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 kg. | | | | |
| 4.02.01.000191 | MELÃO AMARELO | De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduros. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 3 kg. | KG | 360 | 2,50 | 900,00 |
| 4.02.01.000222 | OVO DE GALINHA | Vermelhos tipo grande, selecionados, com embalagem primária atóxica em cartela e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujeiras. Casca de ovo limpa, áspera, fosco odor e aspectos característicos. Embalagem deverá conter a identificação do produtor, data de validade e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Cartela com no mínimo 30 ovos. | CARTEL A | 225 | 12,00 | 2700,00 |
| 4.02.01.000234 | PIMENTÃO VERDE | Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | UNID. | 108 | 0,75 | 81,00 |



| | | | | | | |
|----------------|-----------------------|--|----|-----|-------|---------|
| 4.02.01.000248 | REPOLHO BRANCO | Hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande com características integras e de primeira qualidade, limpo e fresco, coloração uniforme, cor,e sabor típico da espécie. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica | KG | 108 | 5,00 | 540,00 |
| 4.02.01.000289 | TOMATE | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 144 | 3,50 | 504,00 |
| 4.02.01.000346 | PEPINO | Tamanho médio e uniforme. O produto deve se apresentar sãos e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto devendo estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Resolução - CNNPA nº 12, de 1978). | KG | 108 | 3,00 | 324,00 |
| 4.02.01.000020 | ALHO | Graúdo de calibre 5. Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada | KG | 53 | 22,00 | 1166,00 |
| 4.02.01.000406 | LIMÃO COMUM | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, | KG | 38 | 2,50 | 95,00 |



| | | | | | | |
|----------------|---------------------|---|-----|-----|------|---------|
| | | cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 4.02.01.000407 | MAÇA | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 200 | 5,50 | 1100,00 |
| 4.02.01.000083 | CHEIRO VERDE | Hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande com características integras e de primeira qualidade, limpo e fresco, coloração uniforme, cor, e sabor típico da espécie. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. | UNI | 360 | 2,00 | 720,00 |
| 4.02.01.000085 | CHUCHU | Graúda extra A, tamanho médio e uniforme. O produto deve se apresentar sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto devendo estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Resolução - CNNPA nº 12, de 1978). | KG | 108 | 2,00 | 216,00 |
| 4.02.01.000174 | MARACUJÁ | Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. | KG | 288 | 5,00 | 1440,00 |



| | | | | | | |
|----------------|-----------------------------------|---|----|-----|-------|---------|
| | | A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura. | | | | |
| 4.02.01.000415 | POLPA DE FRUTA DE ACEROLA | POLPA DE FRUTA CONGELADA, sabor ACEROLA, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido mínimo de 500g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e deverá ter registro no Ministério da Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 do Ministério da Saúde. | KG | 200 | 6,00 | 1200,00 |
| 4.02.01.000417 | POLPA DE FRUTA DE GOIABA | POLPA DE FRUTA CONGELADA, sabor GOIABA, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido mínimo de 500g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e deverá ter registro no Ministério da Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 do Ministério da Saúde. | KG | 200 | 6,00 | 1200,00 |
| 4.02.01.000418 | POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ | POLPA DE FRUTA CONGELADA, sabor MARACUJÁ, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido mínimo de 500g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e deverá ter registro no Ministério da Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 do Ministério da Saúde. | KG | 200 | 20,00 | 4000,00 |



| | | | | | | |
|------------------------|--------------------------------|--|----|-----|------|------------------|
| 4.02.01.000419 | POLPA DE FRUTA DE MANGA | POLPA DE FRUTA CONGELADA, sabor MANGA, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido mínimo de 500g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e deverá ter registro no Ministério da Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 do Ministério da Saúde. | KG | 200 | 7,60 | 1520,00 |
| 4.02.01.000420 | POLPA DE FRUTA DE CAJU | POLPA DE FRUTA CONGELADA, sabor CAJU, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido mínimo de 500g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e deverá ter registro no Ministério da Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 do Ministério da Saúde. | KG | 200 | 7,60 | 1520,00 |
| VALOR TOTAL R\$ | | | | | | 26.831,00 |

