



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**EDITAL**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2017**  
**PROCESSO Nº 001461/2017**

A Prefeitura Municipal de São Mateus, situada na Avenida Jones dos Santos Neves, nº 70 – Centro – São Mateus-ES, Cep.: 29930-000, por intermédio de seu Pregoeiro, que abaixo subscrevem, designados pela Portaria nº 014 de 02 de janeiro de 2017, de acordo com a Lei n.º 10.520/02 e a Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, TORNA PÚBLICO que fará realizar licitação nos termos deste edital a partir das **13:00h. (treze horas) do dia 23 de março de 2017.**

**I - CONDIÇÕES GERAIS**

1.1 - A presente Licitação reger-se-á pelas condições gerais e especiais constantes da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos nºs 3.555/2000, 3.784/2001, Decreto Municipal nº 7.054/2013 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei 11.947/2009 e resolução nº 26, de 17 de junho de 2013.

**II – TERMO DE REFERÊNCIA**

2.1 – A presente licitação tem como fundamento a legislação acima citada bem como respeitando também os seguintes preceitos:

- a) - Processos **nº 001461/2017 - Secretaria Municipal de Educação.**
- b) – Modalidade: Pregão presencial **nº 02/2017.**
- c) – Tipo de Licitação: Menor preço.
- d) – Critério de julgamento: Menor preço por lote.
- e) – Ato de designação do pregoeiro e equipe de apoio: Portaria nº 014 de 02 de janeiro de 2017.

**III – OBJETO**

3.1 - O objeto da presente licitação é a FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO, PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS.

3.2 – Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são os que estão especificados no **ANEXO II.**

**IV – DATA, LOCAL E HORA PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES**

4.1 - Até o dia **23 de março de 2017 às 12h e 30min**, o Protocolo Geral da Prefeitura receberá os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) referentes a este Pregão na Prefeitura Municipal de São Mateus, situada na Avenida Jones dos Santos Neves, nº 70 – Centro – São Mateus-ES, Cep.: 29930-000.

4.2 - A licitante que protocolar seus envelopes além do prazo estabelecido no item 4.1 deste edital, estará automaticamente desclassificada.

4.3 - O pregão ocorrerá a partir das **13(treze) horas do dia 23 de março de 2017.**

4.4 - Os licitantes deverão entregar até a hora e data previstas no **item 4.1** a sua proposta e documentação necessária para habilitação, em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados e rubricados, contendo na parte externa, além da razão social completa os seguintes dizeres: “Prefeitura Municipal de São Mateus” – **Pregão nº 02/2017**, Envelope nº 01 – PROPOSTA; Envelope nº 02 – HABILITAÇÃO”.

4.5 - Em anexo e na parte externa dos envelopes DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA a licitante entregará a sua credencial nos termos estabelecidos no “**Capítulo VI**” deste edital.

4.6 - O responsável pelo protocolo geral desta Prefeitura, entregará ao Pregoeiro, após o horário estabelecido no item 4.1, os envelopes DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA das licitantes interessadas nesta licitação, juntamente com as credenciais a estes correspondentes.

4.7 - A declaração dando ciência de que a licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação (ANEXO VI), em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, com firma reconhecida em cartório, deverá ser entregue diretamente ao Pregoeiro no início da sessão do Pregão.

4.8 - A não apresentação da declaração citada no item 4.7, impede a licitante de participar da licitação.

**V – PARTICIPAÇÃO**

5.1. **Poderão participar desta licitação APENAS os Agricultores Rurais, Empreendedores Familiares Rurais, sejam organizados em grupos ou individuais, associações ou cooperativas e que atendam às condições exigidas neste edital e seus anexos.**

5.2. Essa licitação é restrita a participação de agricultores rurais ou empreendedores familiares rurais, para atendimento ao limite mínimo de 30% previsto no art. 14, parágrafo 1º da Lei 11.947/2009.

5.3. Não serão admitidas nesta licitação licitante que operem sob regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, nem a sub-contratação total ou parcial do fornecimento do objeto deste Pregão.

5.4. A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME será responsável pelo gerenciamento, orientação e controle do presente sistema de registro de preços.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**

### **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

5.5. Fica facultada a adesão de outros órgãos interessados ao presente sistema de registro de preços, durante a sua vigência, desde que autorizado pelo órgão gerenciador indicado no item 5.4 e mediante aceitação de fornecimento pelos licitantes beneficiários da Ata de Registro de Preços, tudo em conformidade com a legislação pertinente.

#### **VI – CREDENCIAMENTO**

6.1 - Para fins de credenciamento junto ao Pregoeiro, o proponente poderá enviar um representante munido de credencial (**ANEXO III**), assinado pelo proprietário da DAP, **com firma reconhecida em cartório**.

6.2 - Documento pessoal da pessoa credenciada (identidade ou similar).

6.3 - DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar).

6.4 - No caso de proprietário (responsável legal) da DAP, este deverá comprovar a sua condição mediante a apresentação de documento pessoal (identidade ou similar), bem como DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar).

6.5 - **O credenciamento deverá ocorrer no momento da abertura da licitação, as 13:00h, na sala de licitações da Prefeitura.**

6.6 - A apresentação da DAP nesta etapa da licitação, isenta de apresentá-los no envelope documentação.

6.7 - Somente poderão oferecer lances no ato do pregão aqueles que atenderem às condições contidas neste capítulo.

6.8 - O credenciamento poderá ser substituído por, procuração pública ou particular, firmada em cartório.

6.9 - Os documentos constantes no item VI, deverão ser autenticados em cartório, exceto os documentos retirados da internet e documentos originais.

#### **VII – DA PROPOSTA**

7.1 - Os licitantes deverão apresentar envelope fechado, tendo na parte frontal, os seguintes dizeres:

**À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

**PREGÃO Nº 002/2017**

**ENVELOPE "1" - PROPOSTA DE PREÇOS**

7.2. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em uma via datilografada ou impressa, conforme Formulário Padrão de Proposta (**Modelo Anexo II**), redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada, com identificação do responsável da DAP, **essa assinatura deverá estar com firma reconhecida em cartório**.

7.2.1. Identificação da associação, cooperativa ou produtor, datada, assinada por seu representante legal; endereço completo, telefone, fax para contato e, se possível, endereço eletrônico (E-mail).

7.3 - Discriminação do lote cotado, conforme especificações e condições previstas no item 3.2, e Anexo II.

7.4 - A licitante deverá expressar em sua proposta, o preço unitário e total de cada lote ofertado, devendo ser cotado em Real e com no máximo duas casas decimais (**R\$ X,XX**).

7.5- Expressa em sua proposta que, todos os custos de fornecimento, dentre eles, os encargos sociais, impostos, taxas, seguros, transportes, embalagens, licenças, despesas de frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto licitado, serão de sua responsabilidade e não acrescentarão ônus para Prefeitura Municipal de São Mateus;

7.6 - O preço unitário deverá ser apresentado em algarismos arábicos;

7.7- Expressar o prazo de validade da proposta, este que não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura da proposta;

7.8- Não será considerada nenhuma oferta ou vantagem baseada nas propostas dos demais licitantes, ou não previstas neste edital, a não ser aquelas oferecidas na etapa de lances.

7.9 - A licitante que não cumprir os requisitos dos item VII, do edital estarão desclassificadas.

#### **VIII – DA DOCUMENTAÇÃO**

8.1 - O envelope nº 02 – DOCUMENTAÇÃO deverá apresentar envelope fechado contendo na parte frontal os seguintes dizeres, e os seguintes documentos:

**À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

**PREGÃO Nº 002/2017**

**ENVELOPE "2" - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**8.1.2. HABILITAÇÃO GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES - Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:**

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

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

IV – cópias das certidões negativas junto à Receita Federal e Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011; e

V – a declaração assinada pelo representante, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

VI - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, conforme **Anexo IV**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

VII - Declaração de que não possui em seu quadro funcional, menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz. (Lei nº 9.854, de 27/10/99, DOU de 28/10/99) - **Anexo V**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

**8.1.3. HABILITAÇÃO GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES - Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

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

IV – cópias das certidões negativas junto à Receita Federal e Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011; e

V – a declaração assinada pelo representante, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

VI - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, conforme **Anexo IV**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

VII - Declaração de que não possui em seu quadro funcional, menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz. (Lei nº 9.854, de 27/10/99, DOU de 28/10/99) - **Anexo V**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

**8.1.4. HABILITAÇÃO GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES - Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:**

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

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

V – a declaração assinada pelo representante, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

VI – cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica; e

VII – cópias das certidões negativas junto ao FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011.

VIII - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, conforme **Anexo IV**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

IX - Declaração de que não possui em seu quadro funcional, menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz. (Lei nº 9.854, de 27/10/99, DOU de 28/10/99) - **Anexo V**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

**8.2** – Nos casos de apresentação de documentos em original, estes não poderão ser substituídos após a abertura da Licitação.

**8.3** – Caso apresente qualquer documento através de cópias reprográficas, estas deverão ser obrigatoriamente autenticadas sob pena de sua inabilitação ou desclassificação.

**8.4** – Todos os documentos sujeitos à vencimento deverão estar dentro do seu prazo de validade sobre pena de inabilitação.

**8.5** - Será fixada em 90 (noventa) dias, a partir de sua expedição, a validade dos documentos públicos que não trouxeram esta informação evidenciada.

**8.6** - Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento", em substituição aos documentos requeridos no presente edital e/ou seus anexos.

**8.1.17** – A licitante que não cumprir os requisitos dos item VIII, do edital estarão desclassificadas.

**IX – PROCEDIMENTO DA SESSÃO E JULGAMENTO**

**9.1.** No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes das licitantes e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro receberá dos representantes credenciados, em envelopes devidamente fechados, a proposta comercial e a documentação exigida para habilitação complementar das licitantes, registrando em ata a presença dos participantes. Os envelopes citados deverão ser previamente protocolizados no setor de protocolo desta prefeitura.

**9.2**- Declarada aberta à sessão pelo Pregoeiro, somente serão admitidas as licitantes que apresentaram os seus envelopes nos termos do capítulo IV deste edital, não sendo admitidos proponentes retardatários, dando-se início ao certame com a abertura do envelope "A" Proposta de Preços.

**9.3**- Depois de aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, deverão apresentar declaração (ANEXO VI) dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, com firma reconhecida em cartório.

**9.4**- A não apresentação da Declaração de cumprimento da Lei 10.520/02, impede o licitante de participar nas demais fases do certame. (ANEXO VI).



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES** **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

- 9.5** - Logo após o Pregoeiro procederá a abertura do Envelope nº 001 – PROPOSTA, julgando-as e classificando-as, POR PREÇO UNITÁRIO POR LOTE, considerando para tanto as disposições da Lei nº 10.520/02, principalmente as previstas no art. 4º, VIII, IX e X;
- 9.6** - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 9.7** - Serão desclassificadas as propostas formuladas em desacordo com o exigido neste edital;
- 9.8** - Serão avaliadas para fins de classificação da proposta as especificações, e outros exigidos, dos lotes cotados pela licitante.
- 9.9** - As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
- a)** Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b)** Não havendo pelo menos **03 (três) preços** na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 9.10** - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 9.11** - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
- 9.12** - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances determinados pelo Pregoeiro, aplicável inclusive em relação ao primeiro.
- 9.13** - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 9.14** - Serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.
- 9.15** - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 9.16** - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do **menor preço por lote**, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.17** - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados, será aferido a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, nos termos de pesquisa realizada pela Administração, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.
- 9.18** - Considerada aceitável a oferta de **menor preço por lote**, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.
- 9.19** - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.
- 9.20** - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.
- 9.21** - O proponente é responsável pelas informações e documentações apresentadas, sendo motivo de desclassificação ou inabilitação a prestação de quaisquer dados ou documentos falsos. A desclassificação ou inabilitação poderá ocorrer em qualquer fase, se porventura o Pregoeiro vier a tomar conhecimento de fatos que contrariem as disposições contidas neste edital ou que desabonem a idoneidade do proponente;
- 9.22** - O Pregoeiro ou a autoridade superior poderá solicitar esclarecimentos e promover diligências, em qualquer momento e sempre que julgar necessário, fixando prazo para atendimento, destinados a elucidar ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente em qualquer dos envelopes.

### **X – DA DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS**

- 10.1** – Os envelopes propostas serão abertos no horário estipulado no item 4.3 do presente edital, sendo que nessa oportunidade os licitantes deverão apresentar separadamente a declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (**ANEXO VI**), em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, com firma reconhecida em cartório.
- 10.2** – **Caso o licitante não se faça presente, deverá remeter em envelope apartado, envelope nº 3, que deverá trazer os seguintes dizeres "Prefeitura Municipal São Mateus – Pregão nº 02/2017 Envelope DECLARAÇÃO", contando com os seguintes documentos:**
- 10.2.1** – **comprovação** que desenvolve as atividades, objeto desta licitação:
- a)** - DAP(Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar).
- 10.2.2** - declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (**ANEXO VI**), em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, com firma reconhecida em cartório.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**XI – DOS RECURSOS**

**11.1.** Dos atos da Comissão Permanente de Licitação/Equipe de Pregão, decorrentes da aplicação das Leis nº. 10.520/02 e 8.666/93 cabem:

I - Recurso, no prazo de 03 (três) dias corridos a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

- a) Habilitação ou inabilitação do licitante;
- b) Julgamento das propostas;
- c) Anulação ou revogação da licitação;
- d) Rescisão do Contrato ou Ata de registro de preços, a que refere o inciso I do Art. 79, da Lei nº. 8.666/93.
- e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa;

II – Representação, no prazo de 03 (três) dias corridos da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato ou instrumento equivalente, que não caiba recurso hierárquico;

**11.2.** A intimação dos atos referidos no item **11.1**, alíneas "a", "b", "c" e "d", , será feita através de publicação na imprensa oficial, salvo para os casos previstos na letra "a" e "b", se presentes os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrado em ata.

**11.3.** O recurso previsto nas alíneas "a" e "b", do inciso I, do **item 11.1**, terá efeito suspensivo, podendo ao Ilm.º. Sr. Pregoeiro Oficial, motivadamente, e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

**11.4.** Interposto o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 03 (três) dias corridos.

**11.5.** O recurso será dirigido à autoridade superior através da Comissão Permanente de Licitação/Equipe de Pregão, que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 03 dias corridos, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 03 (três) dias corridos, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

**11.6.** Somente poderá interpor recurso, o representante legal da licitante ou pessoa que detenha poderes para tanto, devidamente comprovado através de instrumento procuratório público ou particular com firma reconhecida ou contrato social que credencie o peticionário/requisitante.

**11.7.** Os recursos interpostos sem fundamento, com fins de tumultuar, frustrar ou retardar o procedimento licitatório, serão encaminhados através de traslado ao Ministério Público para oferecimento de denúncia contra o pseudo-recorrente, conforme disposto nos artigos 100 e 101 da Lei 8.666/93.

**11.8.** Os recursos deverão ser instruídos com cópia do Contrato Social, com mandato Procuratório, autenticados em Cartório, por Tabelião de Notas ou por oficiais do Registro Civil das pessoas naturais competentes, ou em publicação no órgão da imprensa na forma da Lei, para representar a licitante recorrente, com a devida qualificação da licitante e do representante.

**11.9-** Eventuais impugnações ao edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro, indicando os números do Pregão e do Processo Administrativo, assim como o telefone e o e-mail do impugnante, e ser protocolizadas no Protocolo Geral do Município de São Mateus, observando o prazo previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 41 da Lei Federal nº. 8.666/1993, e suas alterações. No mesmo momento deverá ser juntado documento que comprove a aptidão do signatário para a representação da licitante (por documento original ou cópia autenticada).

**11.10-** A não juntado documento que comprove a aptidão do signatário para a representação da licitante (por documento original ou cópia autenticada), referida no item 11.9, implica na não aceitação do pedido de impugnação.

**11.11-** Os pedidos de impugnação e recursos, interpostos fora dos prazos não serão reconhecidos.

**XII - FASE RECURSAL**

**12.1-** declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

**12.2** - A petição de recurso poderá ser feita na própria sessão, mediante consignação em ata.

**12.3 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em Ata, importará a decadência do direito de recurso, conforme art. 4º, XX, da lei 10.520/2002;**

**12.4** - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**12.5** - Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor;

**12.6** - Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços ou contrato no prazo definido em edital; e

**12.7** - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata, aplicar-se-á o disposto no inciso XVI do art.4º da Lei 10.520/2002, sendo convocado os licitantes subsequentes, para avaliação de proposta e habilitação, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**XIII - ADJUDICAÇÃO e HOMOLOGAÇÃO**

**13.2** – A classificação das propostas, o julgamento da proposta e da habilitação serão submetidos à autoridade superior para deliberação quanto à sua homologação do objeto da licitação caso ocorra recurso.

**13.3** - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**

### **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**13.4** - Após a homologação referida no item anterior, os licitantes classificados, serão convocados para assinarem a Ata de Registro de Preços, no prazo de **até 05(cinco) dias**.

**13.4** – A convocação poderá ocorrer por email ou fax.

**13.5** – Para fins de formalização da Ata de Registro de Preços, deverá ser respeitada e especificada a ordem de classificação do certame e a quantidade de fornecedores a serem registrados.

**13.6** - A Administração poderá prorrogar o prazo fixado no item 13.4, por igual período, nos termos do art. 64, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93, quando solicitado pelo licitante classificado, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

**13.7** – A licitante que não assinar a Ata de registro de preços, dentro do prazo estipulado no item 13, perderá o direito de celebra-la, sendo convocado a segunda colocada.

#### **XIV – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1** – **A Secretaria Municipal de Educação** será responsável pelo gerenciamento, orientação e controle do presente sistema de registro de preços.

**14.2** - Fica facultada a adesão de outros órgãos públicos interessados ao presente Sistema de Registro de Preços, durante a sua vigência, desde que autorizado pelo Órgão Gerenciador indicado no item 14.1 e mediante aceitação de fornecimento pelo licitante beneficiário da Ata de Registro de Preços, tudo em conformidade com os critérios estabelecidos no artigo 17 do Decreto Estadual nº. 1.790/2007.

#### **XV – DA ENTREGA**

**15.1.** A entrega e recebimento dos produtos será de forma parcelada, com pronta entrega, diretamente na unidade escolar emissora da Ordem de fornecimento.

**15.2** - Os pedidos serão efetuados conforme necessidade de cada órgão participante, que emitirão as ordens de fornecimento mediante organização da unidade escolar, podendo os pedidos serem semanais ou quinzenais, dependendo da natureza do produto.

**15.3** - As entregas são por conta dos fornecedores, onde serão realizadas nos endereços das escolas, alocadas por região, conforme Anexo I, do edital, exceto na Região IX que será por conta do requisitante, cabendo ao fornecedor efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Duque de Caxias, N° 194 - Bairro Carapina.

**15.4** - O prazo para início do fornecimento é imediato, ou seja, de PRONTA ENTREGA, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após Ordem de Fornecimento emitida pelo órgão requisitante.

**15.5** – O Diretor da Unidade Escolar correspondente a AEC será o servidor responsável pelo recebimento e guarda dos produtos.

**15.6** – O servidor poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos produtos ou até mesmo a substituição por outros novos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil de 2002.

#### **XVI - DA CONDIÇÃO DE PAGAMENTO**

**16.1** - O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças do Município de São Mateus, diretamente pela Tesouraria ou através de depósito em conta corrente da(s) licitante(s) vencedora(s), em até 30 (trinta) dias contados da data da entrega do(s) documento(s) fiscal(is)/Notas Fiscais no protocolo geral, acompanhada da liquidação dos bens entregues, a qual será emitida e atestada pelo fiscal da Ata de Registro de Preços.

**16.2** - Os pagamentos serão realizados mediante "Contra Nota de Empenho de Despesa" face ao "relatório de fiscalização" elaborado pela fiscalização da Ata de Registro de Preços.

**16.3** - O fornecimento deverá ser evidenciado com fotos;

**16.4** - O pagamento será efetuado por meio de depósito na conta-corrente da contratada, através de Ordem Bancária, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a. Nota Fiscal/Fatura de serviços discriminativa, em via única, devidamente atestada pela Secretaria requisitante, assim como pelo fiscal da Ata de Registro de Preços;
- b. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011.
- c. Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal; e
- d. Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 574/2005 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante;
- e. Relatório de Fiscalização.

**16.5** - A apresentação de Nota Fiscal/Fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior, implicará na sua devolução à licitante para regularização, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**16.6** - Nenhum pagamento será efetuado à licitante, enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**16.7**- Considera-se data do pagamento o dia da efetiva entrega da Ordem Bancária na unidade bancária.

**16.8**- É vedada a antecipação de pagamentos sem a correspondente entrega dos bens.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**

### **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**16.9** – Para a efetivação do pagamento a(s) licitante(s) deverá(ão) manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a “Proposta de Preços” e a “Habilitação”.

#### **XVII – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**17.1** – As despesas inerentes a esse pregão ocorrerão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da administração direta e indireta que aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da ordem de emissão de fornecimento.

#### **XVIII- PENALIDADES E SANÇÕES**

**18.1** - A inexecução da Ata, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a licitante, além das penalidades referidas no item anterior, a sanções e multas:

**a)** advertência – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenha concorrido;

**b)** Multas, obedecidos os seguintes limites:

**b.1**– 10% (dez por cento) sobre o valor da ata, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato/Ata de registro de preços ou dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

**b.2** – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o vigésimo dia de atraso, sobre o valor da Ordem de Fornecimento referente ao atraso;

**b.3** – 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ordem de Fornecimento, para atraso superior a 20 (vinte) dias;

**c)** suspensão temporária - de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**d)** declaração de Inidoneidade - para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**18.2.** A PMSM aplicará as penalidades previstas na lei 8.666/93 e no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

**18.3** - A aplicação das sanções previstas neste item, não exclui a possibilidade da aplicação de outros, previstas na Lei Federal 8.666/93, inclusive a responsabilidade da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causadores à Administração;

**18.3** - A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de São Mateus, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela Prefeitura São Mateus;

**18.4** - O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura, em favor da licitante, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei;

**18.5** - As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

**18.6** - Em qualquer hipótese e aplicação de sanções, assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

**18.7** – À licitante ou à Contratada que incorram nas faltas referidas nos artigos 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a ata de registro de preço/contrato ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade da falta, as sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vierem a substituí-la.

**18.8** - É admissível recurso das penalidades previstas neste capítulo, exceto para a prevista na alínea “d”, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de intimação do ato (publicação no DIO/ES), de acordo com os preceitos do artigo 109, da Lei 8.666/93 atualizada.

**18.9** - No caso de declaração de inidoneidade, prevista no subitem 18.1 alínea “D”, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.

**18.10** - Os recursos serão dirigidos à Autoridade que aplicou a penalidade, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou mantê-la, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

#### **XIX - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA**

**19.1** - O prazo de vigência dessa Ata de Registro de Preços é de 11 (doze) meses, contados da data de sua publicação no Diário Oficial, vedada a sua prorrogação.

#### **XX - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**20.1** - O valor Da Ata de Registro de Preços pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços, na forma do Artigo 65, inciso II, letra “d”, da Lei 8.666/1.993 e suas alterações, e observado o seguinte:

**20.2** – Caso ocorra à variação nos preços, a contratada deverá solicitar formalmente a PREFEITURA, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido.

#### **XXI - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GESTOR DA ATA**

**21.1** - Atestar os produtos recebidos, bem como sua nota fiscal/fatura.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

- 21.2** - Efetuar o pagamento do valor constante na nota fiscal/fatura, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura devidamente atestada.
- 21.3** - Notificar o fornecedor registrado sobre eventuais atrasos na entrega dos produtos e/ou descumprimento de cláusulas da ata de registro de preços, no presente Termo de Referência, ou no Edital de convocação.
- 21.4** - Não receber os produtos dissonantes das especificações contidas neste Termo de Referência ou no Edital.
- 21.5** - Aplicar ao fornecedor as sanções administrativas regulamentares e cabíveis.
- 21.6** - Fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços decorrente deste Termo de Referência.

**XXII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 22.1** - Somente poderão participar deste Pregão às licitantes que atenderem todas as exigências contidas neste edital e seus anexos, além das disposições legais, independentemente de transcrição.
- 22.2** - Poderão participar deste Pregão somente pessoas jurídicas que desenvolvam as atividades objeto desta licitação e que atendam as exigências deste edital.
- 22.3** - Ao apresentar proposta, fica subentendido que o licitante conhece e aceita todas as condições estabelecidas no presente edital, e seus anexos.
- 22.4** - A Prefeitura Municipal de São Mateus reserva-se o direito de efetuar diligências com a finalidade de verificação da autenticidade e veracidade dos documentos e das informações apresentadas nas propostas.
- 22.5** - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados;
- 22.6** - Todas as declarações, proposta e outros documentos necessários a participação da licitante, deverão ser assinados por responsável legal da licitante, devidamente comprovado através de documentos exigidos neste edital, sob pena de seu não credenciamento, sua desclassificação ou inabilitação.
- 22.7** - O Pregoeiro solicitará, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares, se julgar necessário.
- 22.8** - Poderão ser convidados a colaborar com o Pregoeiro, assessorando-o, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculada direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes, bem como qualquer outro servidor desta Prefeitura (Secretaria).
- 22.9** - Este Edital será regido pelas regras e princípios do direito público, pela Lei nº 10.520/02 e pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações, independente da transcrição das normas vigentes.
- 22.10** - O pregoeiro resolverá os casos omissos de acordo com o que rezam a Lei 10.520/2002, o Decreto nº 3.555/2000, Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, subsidiariamente, a Lei 8.666/93 e suas alterações.
- 22.11** - Informações complementares inerentes a este pregão poderão ser obtidas pelos interessados pelo tel.: (27) 3761-4857, de segunda a sexta feira no horário de 12:00 às 18:00 horas, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.
- 22.12** - O pregoeiro pode a qualquer tempo negociar o preço com o licitante vencedor a fim de almejar proposta mais vantajosa para a Administração.
- 22.13** - À PMSM reserva-se o direito de revogar total ou parcialmente a presente licitação, tendo em vista o interesse público, ou ainda anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93, não cabendo aos licitantes o direito a indenizações, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da mesma Lei.
- 22.14** - O presente Edital poderá ser retirado no Setor de Licitações desta Prefeitura Municipal, no endereço já mencionado no preâmbulo deste edital, no horário de funcionamento do mesmo e no site: [licitação@saomateus.es.gov.br](mailto:licitação@saomateus.es.gov.br).
- 22.15** - O licitante ficará obrigado a manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.
- 22.16** - O licitante fica obrigado a atender a todas as exigências do gestor da Ata de Registro de Preços referente ao cumprimento da legislação brasileira vigente.
- 22.17** - Fazem parte do presente Edital integrando-o de forma plena, independentemente de transcrição:
- a) Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA;**
- a) Anexo II – DESCRIÇÃO DO OBJETO;**
- b) Anexo III - MODELO DE CREDENCIAMENTO**
- c) Anexo IV - MODELO DE DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**
- d) Anexo V – MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO DA LEI Nº. 9.854/1999;**
- e) Anexo VI – MODELO DE DECLARAÇÃO (CUMPRIMENTO DA Lei nº. 10.520/2002);**
- a) Anexo VII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

São Mateus, ES, em 10 março de 2017.

**PAULO ROBERTO B. BONA**  
**Pregoeiro**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO I**

**PROCESSO Nº 001461/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1- OBJETO**

FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO, PRA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALÍMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

**2. UNIDADE REQUISITANTE:** Secretaria Municipal de Educação

**3. Responsável pela emissão do Termo de Referência:** Sirleneide dos Santos Brito

**4. Condições de recebimento do objeto:** pronta entrega, por região e unidade escolar, conforme ordens de fornecimento emitidas pelos órgãos participantes do Registro de Preço, relacionados no presente termo de referência.

**5. Obrigações dos licitantes:**

- Entregar os objetos conforme especificado no item 9 do presente termo de referência, obedecendo aos prazos de entrega – pronto atendimento, observando sempre a qualidade dos produtos;
- As licitantes deverão entregar os produtos, nos locais(escolas), estabelecidos por da Região, item 9 deste termo de referência.
- Os licitantes assumirão integral responsabilidade por danos causados ao Contratante e/ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto ora contratado, isentando o contratante de todas as reclamações que surjam subseqüentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida no fornecimento dos respectivos produtos;
- Os licitantes ficarão obrigados a manter, durante todo o período do registro do preço, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

**6. Obrigações dos órgãos participantes do Registro de Preços:**

- Efetuar o pagamento de acordo com o valor e condições estipuladas na Ata do Registro de Preços;
- Alocar recursos financeiros e orçamentários necessários à execução da Ata;
- Emitir as ordens de fornecimento respeitando as colocações e preços da Ata.

**7. Prazo da Ata de Registro de Preços:** 11 (onze) meses.

**8. Órgãos e Entidades participantes**

- **Órgão Gerenciador:** Secretaria Municipal de Educação.
- **Entidades Participantes**

**9- Locais de entrega das mercadorias:**

**- REGIÃO I – CENTRO**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "AVIAÇÃO"	Rua Nanuque, S/Nº, Aviação	AEC DA EMEF AVIAÇÃO - 03.265.371/0001-93
2	EMEF "CRICARÉ"	Av. Cricaré, S/Nº, Beira Rio	AEC DA EMEF CRICARE - 01.921.962/0001-46
3	EMEF "DR. ARNÓBIO ALVES DE HOLANDA"	Rua Principal, Nº 195, Forno Velho - Cohab	AEC DA EMEF DR ARNOBIO ALVES DE HOLANDA - 01.898.126/0001-98
4	EMEF "GOLFINHO"	Rua Ruth Neves Esteves, Nº 286, Ideal	AEC DA EMEF GOLFINHO - 01.891.669/0001-83
5	EMEF "PROF. JOÃO PINTO BANDEIRA"	Rua Duque de Caxias, Nº 194, Carapina	AEC DA EMEF PROFESSOR JOÃO PINTO BANDEIRA - 01.913.307/0001-46
6	CEIM "ANDORINHAS"	Av. Cricaré, S/Nº, Cricaré	AEC DO CEIM ANDORINHAS - 10.909.839/0001-09
7	CEIM "BOA VISTA"	Rua Elias Jogaib, S/Nº, Boa Vista	AEC DO CEIM BOA VISTA - 10.909.766/0001-47
8	CEIM "CARMELINA RIOS"	Rua Coronel Mateus Cunha, S/Nº, Sernamby	AEC DO CEIM CARMELINA RIOS - 10.954.613/0001-11
9	CEIM "NOSSA SRª. APARECIDA"	Rua Mateus Antonio Matos, S/Nº, Porto	AEC DO CEIM NOSSA SENHORA APARECIDA - 10.919.320/0001-01



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

10	CEIM "PEQUENO PRINCIPE"	Rua 05, Nº 13, Nova Conquista	AEC DO CEIM PEQUENO PRINCIPE - 11.051.861/0001-15
11	CEIM "PROF. ORMY FONSECA E SILVA"	Rua Peroba, Nº 67, Cacique	AEC DO CEIM PROFESSOR ORMY FONSECA E SILVA - 10.919.299/0001-36
12	CEIM "SÃO JOÃO"	Rua Laura Faria Lima, S/Nº, Sernamby	AEC DO CEIM SÃO JOÃO - 10.909.796/0001-53
13	CEIM "SEMENTINHA"	Rua Principal, S/Nº, Cohab	AEC DO CEIM SEMENTINHA - 10.919.277/0001-76
14	CEIM "SONHO DE CRIANÇA"	Rua Itupeva, S/Nº, Aviação	AEC DO CEIM SONHO DE CRIANÇA - 11.052.069/0001-85

**- REGIÃO II – PEDRA D'ÁGUA**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "VALÉRIO COSER"	Estrada do Nativo, S/Nº, Pedra D' Água	AEC DA EMEF VALERIO COSER - 03.253.854/0001-78
2	CEIM "AREINHA"	Rua Ilheus, S/Nº, Areinha	AEC DO CEIM AREINHA - 10.919.270/0001-54
3	CEIM "CLAUDIA SCARINZE"	Rua Projetada, S/Nº, Liberdade - Pedra D'água	AEC DO CEIM CLAUDIA SCARINZI - 11.091.338/0001-12

**- REGIÃO III – GURIRI**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "GURIRI"	Rua Nova Venécia, Nº 1203, Guriri	AEC DA EMEF GURIRI - 01.924.876/0001-97
2	EMEF "Mª FRANCISCA NUNES COUTINHO"	Nativo de Barra Nova, S/Nº	AEC DA EMEF MARIA FRANCISCA NUNES COUTINHO - 01.917.644/0001-01
3	EMEF "OURO NEGRO"	Rua Nova Venécia, Nº 969, Guriri	AEC DA EMEF OURO NEGRO - 05.923.104/0001-91
4	EMEF "PROFª. HERINÉIA LIMA OLIVEIRA"	Rua Edith Laura Moreira D'Almeida, S/Nº, Guriri	AEC DA EMEF PROFESSORA HERINÉIA LIMA OLIVEIRA - 10.222.567/0001-66
5	CEIM "ANDRÉ ORLANDI NARDOTTO"	Rua Conceição da Barra, Nº 523, Lado Sul - Guriri	AEC DO CEIM ANDRÉ ORLANDI NARDOTTO - 10.936.149/0001-30
6	CEIM "OVELHINHA"	Rod. Othovarino Duarte Santos, Nº 400, Guriri	AEC DO CEIM OVELHINHA - 10.936.186/0001-49
7	CEIM "TESOURO DA ILHA"	Rua XXXII, esquina com a 9ª Avenida, quadra 2C, Loteamento Caiçaras – Lado Norte - Guriri	AEC DO CEIM TESOURO DA ILHA - 10.977.622/0001-28

**- REGIÃO IV – SANTO ANTÔNIO**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "DORA ARNIZAUT SILVARES"	Av. Ayrton Senna, S/Nº, Bairro Bom Sucesso	AEC DA EMEF DORA ARNIZAUT SILVARES - 03.218.281/0001-41
2	EMEF "LILAZINA GOMES DE SOUZA"	Rodovia BR 101, Km 65, Posto Esso	AEC DA EMEF LILAZINA GOMES DE SOUZA - 01.799.676/0001-50
3	EMEF "SANTA TEREZINHA"	Rua Hermes Valadares, Nº 170, Santa Tereza	AEC DA EMEF SANTA TEREZINHA - 01.787.789/0001-35
4	EMEF "VER. LAURINDO SAMARITANO"	Rua São João Batista, S/Nº, Litorâneo	AEC DA EMEF VEREADOR LAURINDO SAMARITANO - 01.787.447/0001-15
5	EMEF "VILA VERDE"	Rua Amazonas, S/Nº, Vila Verde	AEC DA EMEF VILA VERDE - 03.287.251/0001-97
6	CEIM "ALICE PONTE IN VALTELINA"	Av. Sol, S/Nº, Vitória	AEC DO CEIM ALICE PONTE IN VALTELINA - 10.909.864/0001-84
7	CEIM "AMÁBILE ZANELATO QUINQUIM"	Av. Vitória, S/Nº, Vila Nova	AEC DO CEIM AMÁBILE ZANELATO QUINQUIM - 10.909.755/0001-67
8	CEIM "DOIS ESQUILOS"	Av. Brasil, S/Nº, Vila Nova	AEC DO CEIM DOIS ESQUILOS - 11.091.320/0001-10
9	CEIM "LAR DA CRIANÇA"	Av. Hermes Valadares, S/Nº, Santa Tereza	AEC DO CEIM LAR DA CRIANÇA - 10.977.641/0001-54
10	CEIM "PAULO FREIRE"	Rua Amazonas, S/Nº, Vila Verde	AEC DO CEIM PAULO FREIRE - 10.998.001/0001-20



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

11	CEIM "SANTO ANTONIO"	Rua Wilson Gomes, Nº 257, Santo Antônio	AEC DO CEIM SANTO ANTONIO - 11.051.887/0001-63
12	CEIM "SÃO FRANCISCO DE ASSIS"	Rua Vereador Laurindo Samaritano, Nº 93, Litorâneo	AEC DO CEIM SÃO FRANCISCO DE ASSIS - 10.909.868/0001-62
13	CEIM "SÃO PEDRO"	Rua Cinco, Nº 13, Nova Conquista	AEC DO CEIM SÃO PEDRO - 10.977.609/0001-79

**- REGIÃO V – BOM SUCESSO**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF " PROFª. MARIZETE VENÂNCIO DO NASCIMENTO"	Av. Dom José Dalvit, S/Nº, Aroeira	AEC DA EMEF PROFESSORA MARIZETE VENÂNCIO DO NASCIMENTO - 01.806.957/0001-92
2	EMEF "AYRTON SENNA"	Av. Antonio Lougon Moulin, Nº 84, Bom Sucesso	AEC DA EMEF AYRTON SENNA - 10.234.926/0001-03
3	EMEF "BOM SUCESSO"	Av. Gileno Santos, S/Nº, Bom Sucesso II	AEC DA EMEF BOM SUCESSO - 01.910.258/0001-98
4	CEIM "BRILHO DO SABER"	Rua Projetada 03, esquina com Projetada 01 (Área A) - Aroeira	AEC DO CEIM BRILHO DO SABER - 10.936.214/0001-28
5	CEIM "PARAÍSO INFANTIL"	Av. Antonio Lougon Moulin, S/Nº, Bom Sucesso	AEC DO CEIM PARAÍSO INFANTIL - 10.919.287/0001-01

**- REGIÃO VI – SEAC**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "Mª APARECIDA DOS S. S. FILADELFO"	Rua 05, Pomar dos Colibris, S/Nº, Morada do Ribeirão	AEC DA EMEF MARIA APARECIDA DOS SANTOS SILVA FILADELFO - 03.264.274/0001-86
2	EMEF "Mª DA CUNHA FUNDÃO"	Av. Carina, S/Nº, Seac	AEC DA EMEF MARIA DA CUNHA FUNDÃO - 01.880.959/0001-21
3	EMEF "PAULO ANTÔNIO DE SOUZA"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista	AEC EMEF PAULO ANTÔNIO DE SOUZA - 03.261.966/0001-70
4	EMEF "ROSELI PIRES CLEMENTE"	Rua Ícaro, S/Nº, Seac	AEC DA EMEF ROSELI PIRES CLEMENTE - 10.159.182/0001-00
5	CEIM "MEU AMIGUINHO"	Av. Carina, S/Nº, Seac	AEC DO CEIM MEU AMIGUINHO - 10.977.620/0001-39
6	CEIM "PAULISTA"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista	AEC DO CEIM PAULISTA - 10.909.859/0001-71
7	CEIM "MORADA DO RIBEIRÃO"	Rua Ilha dos Uirapurus, S/Nº, Morada do Ribeirão	AEC DO CEIM MORADA DO RIBEIRÃO - 10.873.126/0001-24
8	CEIM "EGÍDIO BORDONI"	Rodovia BR 101, Km 67,5, Morada do Ribeirão	AEC DO CEIM EGÍDIO BORDONI - 01.908.278/0001-24

**- REGIÃO VII – MEIO RURAL I**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	ECORM DA REGIÃO DO CÓRREGO SECO	Córrego Seco	AEC DA ESCOLA COMUNITÁRIA RURAL MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL DA REGIÃO DO CÓRREGO SECO - 12.387.695/0001-95
2	EMEF "CORREGO DO MILANEZ"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, S/Nº, Km 28	AEC DA EMEF CORREGO DO MILANEZ - 03.260.396/0001-02
3	EMEF "KM 35"	Rodovia BR 381, S/Nº, Km 35	AEC DA EMEF KM 35 - 08.195.560/0001-50
4	EMEF "SÃO PIO X"	Córrego da Palmeira, Km 47	AEC DA EMEF SÃO PIO X - 03.267.411/0001-36
5	EMEF "ZUMBI DOS PALMARES"	Rodovia 381, Km 53, Nestor Gomes	AEC DA EMEF ZUMBI DOS PALMARES - 07.638.880/0001-75
6	CEIM "MUNDO DO SABER"	BR 381, Rod. Miguel Curry Carneiro, Km 35	AEC DO CEIM MUNDO DO SABER - 10.919.308/0001-99
7	CEIM "CRIANÇA FELIZ"	Rua Evaristo Sossai, Km 41, Nestor Gomes	AEC DO CEIM CRIANÇA FELIZ - 10.909.832/0001-89
8	ESCOLA FAMÍLIA AGRÍCOLA DO	Km 41, Nestor Gomes	APEFA KM 41 – ASSOCIAÇÃO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

KM 41	PROMOCIONAL DA ESCOLA FAMÍLIA AGRÍCOLA DO KM 41 CNPJ 02.810.966/0001-10
-------	---

**-REGIÃO VIII – MEIO RURAL II**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "ANEDINA ALMEIDA SANTOS"	Rua Principal. S/Nº, Nova Lima - Itauninhas	AEC DA EMEF ANEDINA ALMEIDA SANTOS - 01.752.612/0001-01
2	EMEF "MERCEDES DE AGUIAR"	Rua Principal, S/Nº, Itauninhas	AEC DA EMEF MERCEDES DE AGUIAR - 01.913.320/0001-03
3	CEIM "ISABEL RODRIGUES VIEIRA"	Rua Geronimo José, S/Nº, Nova Lima - Itauninhas	AEC DO CEIM ISABEL RODRIGUES VIEIRA - 10.909.769/0001-80
4	CEIM "SANTA MARIA"	Rod. ES 315, S/Nº, Santa Maria	AEC DO CEIM SANTA MARIA - 11.298.690/0001-23

**- REGIÃO IX – DIRETOR ITINERANTE (entrega nas Unidades Escolares por conta da Direção da mesma)**

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EPM "ALICE MOREIRA MACHADO"	Estrada do Nativo de Barra Nova	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM ANTONIO MACIEL FILHO, EPM CAMPO GRANDE DE BAIXO, EPM ALICE MOREIRA MACHADO, EPM SÃO MIGUEL, EPM ENEDINO MONTEIRO - 10.474.636/0001-29
2	EPM "SÃO MIGUEL"	Estrada do Nativo de Barra Nova	
3	EPM ANTONIO MACIEL FILHO	Jambeiro	
4	EPM "ENEDINO MONTEIRO"	Estrada do Nativo, Barra Nova Sul	
5	EPM "CAMPO GRANDE DE BAIXO"	Estrada do Nativo de Barra Nova	
6	EPM "ALMIRA DIAS PERIN"	Córrego do Jacaré, Jaguaré	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EUM CÓRREGO DEZOITO, EPM CÓRREGO DO RANCHO, EPM ALMIRA DIAS PERIM, EPM ANTÔNIO LIMA - 08.725.751/0001-87
7	EUM UNIÃO	Zona Rural	
8	EPM "CÓRREGO DO RANCHO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 28	
9	EUM "ANTÔNIO LIMA"	Córrego Grande	
10	EUM CÓRREGO DEZOITO	Córrego do Dezoito	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EUM CÓRREGO SANTA MARIA, EPM CÓRREGO MATA SEDE, EPM CÓRREGO GRANDE DE CIMA, EPM BERNADETE LOURDES BASTOS - 03.784.199/0001-84
11	EPM "BERNADETE LOURDES BASTOS"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 29	
12	EPM "CÓRREGO GRANDE DE CIMA"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 35	
13	EPM "CÓRREGO MATA SEDE"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 29	
14	EUM "CÓRREGO DE SANTA MARIA"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 23	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM CÓRREGO SECO, EUM SANTA ROSA DE LIMA, EUM ARARIBÁ, EPM CÓRREGO DO ATERRO, EPM SÃO JORGE - 08.725.763/0001-01
15	EPM "CÓRREGO DO ATERRO"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35	
16	EPM "CÓRREGO SECO"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 41	
17	EPM "SÃO JORGE"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	
18	EUM "ARARIBÁ"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35	
19	EUM "SANTA ROSA DE LIMA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35	AEC DO CONSÓRCIO DAS ESCOLAS EPM CÓRREGO DO CHIADO, EPM SÃO DOMINGOS DE ITAUNINHAS, EPM CÓRREGO DO GAMA, EPM NOVA VISTA, EPM DILÔ BARBOSA - 08.809.093/0001-01
20	EPM "CÓRREGO DO CHIADO"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	
21	EPM "DILÔ BARBOSA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	
22	EPM "NOVA VISTA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança, Nova Vista	
23	EPM "SÃO DOMINGOS DE ITAUNINHAS"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

24	EPM "CÓRREGO DO GAMA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança, Fazenda Córrego do Gama	
25	EPM "CÓRREGO GRANDE"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM KM 20, EPM CÓRREGO GRANDE, EPM PALMITO, EPM GIRASSOL - 08.725.785/0001-71
26	EPM "GIRASSOL"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia	
27	EUM SANTO ANJO	Zona Rural	
28	EPM "KM 20"	Km 20	
29	EPM "PALMITO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 23	
30	EPM "DIVINO ESPÍRITO SANTO"	Rodovia BR 101, KM 23	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM DIVINO ESPÍRITO SANTO, EUM CÓRREGO SANTA RITA, EUM NOSSA SENHORA DE LOURDES, EUM SAPUCAIA II, EUM CÓRREGO DO PIQUI - 08.725.841/0001-78
31	EUM "CÓRREGO DO PIQUI"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista	
32	EUM "CÓRREGO SANTA RITA"	Rodovia BR 101, Comunidade Santa Rita	
33	EUM "NOSSA SENHORA DE LOURDES"	Rodovia BR 101, Córrego da Onça	
34	EUM "SAPUCAIA II"	Riozinho	
35	EPM "MILITINO CARRAFA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 13	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM MILITINO CARRAFA - KM 13, EPM VAVERSA, EPM RIO PRETO, EUM SÃO GERALDO - 08.809.107/0001-97
36	EPM "RIO PRETO"	Rodovia Othovarino Duarte Santos, Rua São Gabriel, S/Nº - Rio Preto	
37	EUM "SÃO GERALDO"	Rua Principal, S/Nº, Itauninhas	
38	EPM "VAVERSA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 16	
39	EPM "ANNA LUBBER LONARDELLI"	Zona rural	AEC DO CONSÓRCIO DAS ESC. EPM MARIRICU, EPM PATRIMÔNIO CÓRREGO DA AREIA, EPM ANNA LUBBE LONARDELLI, EUM SÃO JOÃO BOSCO E EUM FAZENDA CEDRO - 12.764.933/0001-34
40	EPM "MARIRICU"	Zona rural	
41	EPM "PATRIMÔNIO CÓRREGO DA AREIA"	Zona rural	
42	EUM "SÃO JOÃO BOSCO"	Zona rural	
43	CEIM "BEIRA RIO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 28	AEC DO CONSÓRCIO DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL BEIRA RIO, SANTA TEREZINHA, GEORGINA E VALE DA VITÓRIA - 12.764.824/0001-17
44	PEM XIII DE SETEMBRO	Zona Rural	
45	CEIM "SANTA TEREZINHA"	Estrada Km 29, Santa Leocardia, S/Nº, Km 29	
46	CEIM "VALE DA VITÓRIA"	Cachoeira do Cravo, S/Nº, Km 43, Nestor Gomes	
47	CEIM "GEORGINA"	Cachoeira do Cravo, S/Nº, Km 43	

**9.1. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES:**

9.1.1 - A quantidade máxima estimada a ser adquirida pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, é fixada em 100%.

9.1.2 – A quantidade mínima estimada a ser adquirida pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, **é de 5% (cinco por cento) do total estimado para cada LOTE de cada região.**

9.1.3 - O fornecedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições em caso de contratos decorrentes da Ata de registro de preços, os acréscimos que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade máxima estimada de fornecimento estabelecida neste termo de referência.

9.1.4 – A adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos e entidades que não tenham participado do certame dependerá, além de autorização do órgão gerenciador, de aceitação de fornecimento pelo particular, observados, ainda, os seguintes critérios:

- a) Os quantitativos fixados pelos órgãos e entidades que não tenham participado do certame não serão computados nos quantitativos fixados originariamente nos itens 9.1.1 a 9.1.3;
- b) Ao órgão ou entidade que não tenha participado do certame licitatório fica vedada a fixação de suas respectivas quantidades em montante superior ao máximo estabelecido no item 9.1.1;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

- c) Não será admitida a adesão de órgãos e entidades que não tenham participado do certame, na hipótese de risco de prejuízo para as obrigações anteriormente assumidas, o que será aferido pelo órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada.

9.1.5 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 8.666/93, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**9.2. LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA:**

A entrega e recebimento dos produtos será de forma parcelada, com pronta entrega, diretamente na unidade escolar emissora da Ordem de fornecimento. Os pedidos serão efetuados conforme necessidade de cada órgão participante, que emitirão as ordens de fornecimento mediante organização da unidade escolar, podendo os pedidos serem semanais ou quinzenais, dependendo da natureza do produto. As entregas são por conta dos fornecedores, nos endereços das escolas de cada REGIÃO, especificados no item 9 do termo de referência, exceto na REGIÃO IX que será por conta do requisitante, cabendo ao fornecedor efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Duque de Caxias, Nº 194 - Bairro Carapina.

**9.3. FORMA DE PAGAMENTO:**

Os pagamentos serão efetuados diretamente por cada entidade participante do Registro de Preço, que emitirá a ordem de fornecimento, conforme estabelecido na Ata de Registro de Preços, sendo efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo requisitante;
- b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011.
- c) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal; e
- d) Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 574/2005 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante.

**9.3.1 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

0100 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

900005 - Educação Para Todos

12 - EDUCAÇÃO

306 - Alimentação e Nutrição

0455 - Educação Para Todos

2.084 - Aquisição de Gêneros Alimentícios para Preparo da Merenda com Recursos da União, Estado e Município

33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO

11070000 - RECURSOS DO FNDE

**10. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

Considerando o tipo de julgamento das propostas utilizar-se-á o critério de menor preço por lote e por região.

**11. JUSTIFICATIVA:**

Considerando a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, emitida pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Considerando a Resolução nº 43, de 13 de novembro de 2013, emitida também pelo FNDE, que estabelece período de transição, no qual fica facultado aos estados, Distrito Federal e municípios repassar os recursos recebidos à conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) diretamente às escolas da respectiva rede de ensino;

A solicitação em tela se faz necessária para que ocorra a licitação – Chamada Pública para Sistema de Registro de Preço, para que sejam devidamente e legalmente registrados os preços e fornecedores que atenderão as Associações Escola Comunidade – AECs, personalidades jurídicas das Unidades Escolares do município de São Mateus, conforme regiões e descrições detalhadas, no que tange a aquisição de alimentos para o preparo da merenda escolar dos itens da AGRICULTURA FAMILIAR, conforme preceitua a legislação vigente, para o ano letivo de 2017.

12. O **PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO** admitido para cada ITEM, independente da região é o abaixo relacionado:

UNID	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PREÇO UNIT MÁXIMO A SER PAGO R\$
KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 4,65
KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos	R\$ 2,09



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	
KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 3,26
UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	R\$ 1,39
	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 4,49
KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 4,25
KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade.	R\$ 28,33
KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 3,09
KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias.	R\$ 27,26
KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 3,26
KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 2,22
UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 1,44
EMB	<b>FEIJAO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 6,93
KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 6,29
KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 6,29
KG	<b>LARANJA PERA</b> – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 2,89
KG	<b>MARACUJÁ</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 8,29
KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 3,62
KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 1,63
KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 4,04
CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto,	R\$ 10,95



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos	
KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 3,29
KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	R\$ 13,42
KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 2,09
UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 1,29
KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 5,77
KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade.	R\$ 26,90
EMB	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 1,57
KG	<b>FUBÁ</b> - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 2,52
EMB	<b>COLORIFICO</b> - produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 9,42
KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	R\$ 3,45
KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 3,65
KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 21,29
KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	R\$ 8,62
UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso.	R\$ 0,48
EMB	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	R\$ 4,40
UN	<b>BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL</b> - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega.	R\$ 3,69
UN	<b>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE</b> - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	R\$ 4,85



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**13. OUTRAS PRESCRIÇÕES**

- Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento do produto licitado:
- Não serão aceitos produtos/materiais em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência;
- Prazo de validade da proposta não deverá ser coincidente com o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços;
- Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do material;
- Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega dos materiais cotados, bem como transporte, custos, estocagem até a entrega total do objeto, carga e descarga, testes, leis sociais e tributos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO II**

**PROCESSO N° 001461/2017**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 02/2017**

**DESCRIÇÃO DO OBJETO**

LOTE	UNID	ESPECIFICAÇÃO	Quant	Valor unit R\$	Valor total R\$
01	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	2.500		
02	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	500		
03	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	1.400		
04	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
05	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	1.500		
06	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
07	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	450		
08	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.050		
09	KG	<b>ABACAXI</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	700		
10	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	8.000		
11	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.300		
12	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	5.000		
13	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
14	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	2.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

15	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
16	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	900		
17	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.100		
18	KG	<b>ABÓBORA</b> - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	800		
19	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	9.000		
20	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.300		
21	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	5.000		
22	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	4.000		
23	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
24	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
25	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	1.800		
26	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	4.200		
27	KG	<b>AIPIM</b> - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.000		
28	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO I</b>	500		
29	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO II</b>	500		
30	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO III</b>	2.000		
31	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.200		
32	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos	2.200		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO V</b>			
33	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
34	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO VII</b>	690		
35	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.610		
36	UNID	<b>ALFACE</b> - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.000		
37	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	9.000		
38	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.000		
39	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	2.700		
40	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	4.000		
41	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	2.500		
42	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
43	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	690		
44	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.610		
45	KG	<b>BANANA DA TERRA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.000		
46	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	10.000		
47	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	2.000		
48	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	8.000		
49	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	10.000		
50	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física,	7.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>			
51	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	5.500		
52	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	2.010		
53	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	4.690		
54	KG	<b>BANANA PRATA</b> - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.400		
55	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO I</b>	1.600		
56	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO II</b>	300		
57	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO III</b>	1.000		
58	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO IV</b>	1.300		
59	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO V</b>	1.300		
60	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO VI</b>	900		
61	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO VII</b>	300		
62	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO VIII</b>	7.000		
63	KG	<b>BEIJU</b> - Ingredientes básicos: Farinha de mandioca, coco, amendoim e açúcar. O produto deverá conter peso unitário de 12g, embalados em pacotes de 1 kg. O produto não deverá apresentar impurezas, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, etiquetada, contendo peso, data de fabricação e de validade. <b>REGIÃO IX</b>	500		
64	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	7.000		
65	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.000		
66	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	3.000		
67	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.100		
68		<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca	3.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	KG	lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>			
69	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
70	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	900		
71	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.100		
72	KG	<b>BETERRABA</b> - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	800		
73	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO I</b>	1.600		
74	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO II</b>	500		
75	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO III</b>	1.000		
76	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO IV</b>	1.500		
77	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO V</b>	1.500		
78	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO VI</b>	900		
79	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO VII</b>	300		
80	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO VIII</b>	700		
81	KG	<b>BISCOITO CASEIRO</b> – Tipo doce, macio, podendo conter em sua composição os ingredientes: trigo, margarina, açúcar, ovos, entre outros, peso médio por unidade 25g; artesanal, embalados em saco plástico transparente de 2kg, com identificação dos ingredientes compostos, produtor, data de fabricação e validade que deverá ser mínima de 15 dias. <b>REGIÃO IX</b>	500		
82	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	7.000		
83	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	1.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>			
84	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	3.000		
85	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.500		
86	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
87	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
88	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	900		
89	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.100		
90	KG	<b>CENOURA</b> - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	800		
91	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	6.000		
92	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.000		
93	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	3.000		
94	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.500		
95	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
96	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
97	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	900		
98	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.100		
99	KG	<b>CHUCHU</b> - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	800		
100	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	1.000		
101	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física,	500		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>			
102	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	2.000		
103	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.500		
104	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
105	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
106	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	690		
107	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.610		
108	UNID	<b>COUVE</b> - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.000		
109	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	4.100		
110	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>	670		
111	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>	2.600		
112	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	3.200		
113	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	2.500		
114	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	1.820		
115	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	690		
116	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	1.610		
117		<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico	1.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	KG	transparente, <b>contendo 02 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>			
118	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	7.000		
119	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.200		
120	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	4.000		
121	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.500		
122	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
123	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	3.000		
124	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	1.200		
125	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.800		
126	KG	<b>INHAME</b> - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.000		
127	KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	2.500		
128	KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	500		
129	KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	1.400		
130	KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
131	KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	1.500		
132	KG	<b>GOIABA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de	1.000		





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	KG	sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>			
151	KG	<b>MARACUJÁ</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	450		
152	KG	<b>MARACUJÁ</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.050		
153	KG	<b>MARACUJÁ</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	700		
154	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	2.500		
155	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	500		
156	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	1.400		
157	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
158	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	1.500		
159	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
160	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	450		
161	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.050		
162	KG	<b>MAMÃO</b> - Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	700		
163	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	5.000		
164	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.000		
165		<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme	3.200		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	KG	sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>			
166	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.000		
167	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
168	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	3.000		
169	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	1.050		
170	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	2.450		
171	KG	<b>MELANCIA</b> - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.500		
172	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	6.000		
173	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	840		
174	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	3.500		
175	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	3.500		
176	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.000		
177	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	2.300		
178	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	840		
179	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.960		
180	KG	<b>MILHO</b> - Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	1.200		
181	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> - Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração	4.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO I</b>			
182	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO II</b>	450		
183	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO III</b>	1.300		
184	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
185	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO V</b>	2.500		
186	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
187	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO VII</b>	390		
188	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO VIII</b>	910		
189	CAM	<b>CAMARINA DE OVOS</b> – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, contendo 30 ovos. <b>REGIÃO IX</b>	1.200		
190	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	800		
191	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	500		
192	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	1.900		
193	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	1.800		
194	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	1.800		
195	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.500		
196	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	150		
197	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	350		
198	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	500		
199	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	3.700		
200		<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau),	1.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	KG	congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>			
201	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>	2.000		
202	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	5.000		
203	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	2.000		
204	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
205	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	600		
206	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	1.400		
207	KG	<b>POLPA DE FRUTAS</b> – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>	800		
208	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	1.100		
209	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	600		
210	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	2.000		
211	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.500		
212	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	2.500		
213		<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de	1.500		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

	KG	origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>			
214	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	540		
215	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.260		
216	KG	<b>REPOLHO VERDE</b> - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	700		
217	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	4.000		
218	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	1.000		
219	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	4.300		
220	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.400		
221	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	3.500		
222	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
223	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	450		
224	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	1.050		
225	UNID	<b>TEMPERO VERDE</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	800		
226	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	1.100		
227	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>	300		
228	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>	700		
229	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na	900		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>			
230	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA-</b> Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	800		
231	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA-</b> Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	500		
232	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA-</b> Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	210		
233	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA-</b> Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	490		
234	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA-</b> Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>	400		
235	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO I</b>	3.500		
236	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO II</b>	500		
237	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO III</b>	1.500		
238	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
239	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO V</b>	2.000		
240	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO VI</b>	2.000		
241	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO VII</b>	600		
242	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO VIII</b>	1.400		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

243	KG	<b>FILE DE TILAPIA</b> - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. <b>REGIÃO IX</b>	1.200		
244	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	5.000		
245	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>	831		
246	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>	3.200		
247	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	4.000		
248	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	4.000		
249	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	2.400		
250	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	900		
251	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	2.100		
252	UNID	<b>CANJQUINHA</b> - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, <b>contendo 0,5 kg</b> . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>	500		
253	KG	<b>FUBÁ</b> - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	1.100		
254	KG	<b>FUBÁ</b> - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>	200		
255	KG	<b>FUBÁ</b> - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e	700		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>			
256	KG	<b>FUBÁ-</b> produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	900		
257	KG	<b>FUBÁ-</b> produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	700		
258	KG	<b>FUBÁ-</b> produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	500		
259	KG	<b>FUBÁ-</b> produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	270		
260	KG	<b>FUBÁ-</b> produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	630		
261	KG	<b>FUBÁ-</b> produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, <b>contendo 01 kg</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>	400		
262	UNID	<b>COLORÍFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	4.000		
263	UNID	<b>COLORÍFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>	665		
264	UNID	<b>COLORÍFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>	2.600		
265	UNID	<b>COLORÍFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
266	UNID	<b>COLORÍFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	2.000		
267	UNID	<b>COLORÍFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	1.800		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

268	UNID	<b>COLORIFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	690		
269	UNID	<b>COLORIFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	1.610		
270	UNID	<b>COLORIFICO-</b> produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, <b>contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>	900		
271	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO I</b>	4.500		
272	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO II</b>	850		
273	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO III</b>	2.000		
274	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
275	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO V</b>	1.600		
276	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
277	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO VII</b>	450		
278	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO VIII</b>	1.050		
279	KG	<b>BATATA DOCE</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. <b>REGIÃO IX</b>	500		
280	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	2.000		
281	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	700		
282	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	1.500		
283	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	1.700		
284	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	1.200		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

285	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
286	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	360		
287	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	840		
288	KG	<b>MANGA</b> - Comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	500		
289	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	2.000		
290	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	400		
291	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	1.500		
292	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	2.000		
293	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>	1.300		
294	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	1.000		
295	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	360		
296	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	840		
297	KG	<b>ALHO</b> - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	600		
298	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO I</b>	1.000		
299	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO II</b>	350		
300	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO III</b>	750		
301	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IV</b>	850		
302	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	600		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

		superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO V</b>			
303	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VI</b>	500		
3024	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VII</b>	180		
305	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO VIII</b>	420		
306	KG	<b>UVA</b> - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. <b>REGIÃO IX</b>	250		
307	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO I</b>	6.700		
308	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO III</b>	4.200		
309	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO IV</b>	6.200		
310	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO V</b>	3.300		
311	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO VI</b>	3.200		
312	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO VII</b>	750		
313	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO VIII</b>	1.750		
314	UNID	<b>MEL</b> – Ingrediente: Mel de Abelha. Embalagem em sachê de 10 g. Informação nutricional, Endereço e CNPJ do fabricante. Telefone para reclamações. Data de fabricação. Validade do produto. Peso. <b>REGIÃO IX</b>	4.104		
315	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	560		
316	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO II</b>	120		
317	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO III</b>	280		
318	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	520		
319	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	200		
320	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	320		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

321	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VII</b>	132		
322	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO VIII</b>	308		
323	UNID	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>REGIÃO IX</b>	960		
324	UNID	<b>BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g.</b> Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. <b>REGIÃO I</b>	975		
325	UNID	<b>BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g.</b> Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. <b>REGIÃO IV</b>	324		
326	UNID	<b>BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g.</b> Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. <b>REGIÃO V</b>	486		
327	UNID	<b>BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g.</b> Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. <b>REGIÃO VI</b>	324		
328	UNID	<b>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>REGIÃO I</b>	975		
329	UNID	<b>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>REGIÃO IV</b>	324		
330	UNID	<b>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>REGIÃO V</b>	486		
331	UNID	<b>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>REGIÃO VI</b>	324		

Valor total da proposta – R\$:

(Nome e assinatura do responsável)

(CPF do responsável)

(Razão social ou nome  
proponente)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO III**

**PROCESSO N° 001461/2017**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 02/2017**  
**MODELO DE CREDENCIAMENTO**

São Mateus, .....de ..... de 201X

Ao  
Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Mateus.

Assunto: Credenciamento para a participação no **Pregão nº xx/201X**

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável(is) legal(is) pela Licitante ....., vem pela presente, informar a V.S<sup>as</sup>, que o(a) Sr<sup>o</sup>.(a) ....., portador de identidade nº ..... inscrito no CIC nº ..... é pessoa autorizada a representar, em todos os atos, a pessoa jurídica( ou física) acima citada durante a realização do Pregão em epígrafe, podendo para tanto, oferecer novos lances verbais, transigir, renunciar a recursos, requerer, assinar, enfim, praticar todos os atos referentes ao certame.

---

*(Nome e assinatura do responsável)*

*(CPF do responsável)*

*(Razão social ou nome  
proponente)*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO IV**  
**PROCESSO N° 001461/2017**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 02/2017**

**MODELO DE DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

Razão Social da Licitante

Processo Administrativo nº xxx/xx (número e ano)

Edital de Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano)

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do Processo Licitatório, sob a modalidade Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano), instaurado por essa Prefeitura Municipal, que junto à litante xxxxxxxxxxxxxx, localizada à xxxxxxxxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxxxxxxxx, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser expressão da verdade, é o que temos a declarar, sob as penalidades da Lei.

xxxxxxxxxxxxxx, em xx de xxxxxxxxxxxx de xxxx

---

*(Nome e assinatura do responsável)*

*(CPF do responsável)*

*(Razão social ou nome  
proponente)*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO V**

**PROCESSO N° 001461/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL N° 02/2017**

**Declaração de Atendimento ao Inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal.**

Razão Social da Licitante

Processo Administrativo nº xxx/xx (número e ano)

Edital de Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano)

\_\_\_\_\_ estabelecida na \_\_\_\_\_, devidamente inscrita com a DAP nº.  
\_\_\_\_\_, tendo por seu representante legal o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da  
Carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_ expedida pelo \_\_\_\_\_ e CPF/MF nº.  
\_\_\_\_\_, **DECLARA**, sob as penas da Lei que nenhum menor de 18 (dezoito) anos desempenha trabalho  
noturno perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho com menor de 16 (dezesesseis) anos, a não ser que seja contratado na  
condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos (conforme a Lei nº 9.854, de 27/10/99).

xxxxxxxxxxxxxx, em xx de xxxxxxxxxx de xxxx

\_\_\_\_\_  
(Nome e assinatura do responsável)

(CPF do responsável)

(Razão social ou nome  
proponente)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO VI**  
**PROCESSO Nº 001461/2017**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017**

**MODELO DE DECLARAÇÃO (CUMPRIMENTO DA Lei nº. 10.520/2002)**

Razão Social da Licitante

Processo Administrativo nº xxx/xx (número e ano)

Edital de Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano)

A proponente abaixo assinada, participante da licitação modalidade Pregão Presencial nº xxx/xxx, por seu representante legal, declara, na forma e sob as penas impostas pelo artigo 4º, inciso VII, da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpriu plenamente os requisitos de habilitação, conforme exigidos pelo Edital em referencia.

Por ser expressão da verdade, é o que temos a declarar, sob as penalidades da Lei.

xxxxxxxxxxxxxxxx, em xx de xxxxxxxxxxxx de xxxx

---

*(Nome e assinatura do responsável)*

*(CPF do responsável)*

*(Razão social ou nome  
proponente)*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**ANEXO VII**

**PROCESSO Nº 001461/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_\_/2017.**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e treze, O MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS - ES, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 27.167.477/0001-12, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação com sede na Rua Duque de Caxias, 194 – Bairro Carapina - CEP 29.933-030 – São Mateus - ES, neste ato denominada simplesmente **CONTRATANTE**, representada legalmente pela sua Secretária Zenilza Aparecida Barros Pauli, brasileira, estado civil (xxxxxxx), profissão (xxxxxxx), CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado \_\_\_\_\_(endereço completo)\_\_\_\_\_, RESOLVE registrar os preços da licitante \_\_\_\_\_, inscrita na DAP Nº. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_ - CEP Nº. \_\_\_\_\_ - Telefone: (DDD) \_\_\_\_\_ representada pelo (a) \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_, nas quantidades e especificações estimadas, de acordo com a classificação por lote atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços nº xx/201x, Pregão Presencial nº xx/201x e Processo nº xx/201x, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos nºs 3.555/2000, 3.784/2001, Lei Complementar 123/2006 e 147/2014, Decreto Municipal nº 7.054/2013 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei 11.947/2009 e resolução nº 26, de 17 de junho de 2013 e em conformidade com as disposições a seguir.

**CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO**

1.1 - A presente Ata tem por objeto o **FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO, PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS.**

**CLÁUSULA SEGUNDA DO PREÇO**

2.1 - O valor a ser pago, pela aquisição dos objeto da presente Ata será, o especificado abaixo, pagáveis, mediante entrega nos termos previstos nesta Ata e a Ordem de fornecimento/serviço, e nele estão inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, material, mão de obra e quaisquer despesas inerentes ao fornecimento.

Planilha e preços da Ata XXX

2.2 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a aquisição total do objeto, exceto em seu quantitativo mínimo.

2.3 - A quantidade mínima estimada a ser adquirida pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, **é de 5% (cinco por cento) do total estimado para cada lote de cada região.**

2.4 - **Os LOTES que fazem parte também da Chamada Pública para a Agricultura Familiar**, de cada região, são fornecidos prioritariamente pela **Agricultura Familiar**, que terão um registro de preços efetuado por meio de Chamada Pública. Sendo assim, esses alimentos serão adquiridos junto aos demais fornecedores somente na impossibilidade dos Agricultores Familiares efetuarem os fornecimentos necessários. Desta forma, a quantidade mínima a ser adquirida desses LOTES é de 0%. Os lotes pertencentes a agricultura familiar, estão marcado com(\*) asterisco na planilha de Descrição do Objeto, Anexo II do edital.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO REEQUILÍBRIO DA EQUAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

3.1 – Os preços deverão ser expressos em reais e inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais.

3.2 – Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico financeiro da Ata de Registro de Preços, conforme disposto no Art. 65, alínea “d” da Lei 8.666/93.

3.3 – Caso ocorra à variação nos preços, a detentora da Ata de Registro de Preços deverá solicitar formalmente a PREFEITURA, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido.

**CLÁUSULA QUARTA DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS OU RECISÃO**

4.1 - O preço registrado poderá ser cancelado nas seguintes hipóteses:

4.1.1 - Pela Administração, quando houver comprovado interesse público, ou quando a DETENTORA DA ATA:

a) - Não cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;

b) - Não formalizar contrato decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

c) - Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de se tornar este superior aos praticados no mercado;

d) - Incorrer em inexecução total ou parcial da ata decorrente do registro de preços;

4.1.2 – Pela DETENTORA DA ATA, quando, mediante solicitação formal e expressa, comprovar a impossibilidade, por caso fortuito ou força maior, de dar cumprimento às exigências do instrumento convocatório e da Ata de Registro de Preços.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES** **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**4.2** - O cancelamento do registro de preços por parte da Administração, assegurados a ampla defesa e o contraditório, será formalizado por decisão da autoridade competente.

**4.2.1** – O cancelamento do registro não prejudica a possibilidade de aplicação de sanção administrativa, quando motivada pela ocorrência de infração cometida pelo particular, observados os critérios estabelecidos na cláusula décima primeira deste instrumento.

**4.3** - Da decisão da autoridade competente se dará conhecimento ao DETENTORA DA ATA, mediante o envio de correspondência, com aviso de recebimento.

**4.4** - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da DETENTORA DA ATA, a comunicação será efetivada através de publicação na imprensa oficial, considerando-se cancelado o preço registrado, a contar do terceiro dia subsequente ao da publicação.

**4.5** - A solicitação, pela DETENTORA DA ATA, de cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, instruída com a comprovação dos fatos que justificam o pedido, para apreciação, avaliação e decisão da Administração.

**4.6** - A rescisão da Ata poderá ocorrer também, nas hipóteses e condições previstas nos artigos 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, no que couberem, com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

### **CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**5.1** - O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças do Município de São Mateus, diretamente pela Tesouraria ou através de depósito em conta corrente da(s) licitante(s) vencedora(s), em até 30 (trinta) dias contados da data da entrega do(s) documento(s) fiscal(is)/Notas Fiscais no protocolo geral, acompanhada da liquidação dos bens entregues, a qual será emitida e atestada pelo fiscal da Ata de Registro de Preços.

**5.2** - Os pagamentos serão realizados mediante "Contra Nota de Empenho de Despesa" face ao "relatório de fiscalização" elaborado pela fiscalização da Ata de Registro de Preços.

**5.3** - O fornecimento deverá ser evidenciado com fotos;

**5.4** - O pagamento será efetuado por meio de depósito na conta-corrente da detentora da Ata de Registro de Preços, através de Ordem Bancária, após a apresentação dos seguintes documentos:

- Nota Fiscal/Fatura de serviços discriminativa, em via única, devidamente atestada pela Secretaria requisitante, assim como pelo fiscal da Ata de Registro de Preços;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011.
- Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal; e
- Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 574/2005 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante;
- Relatório de Fiscalização.

**5.5** - A apresentação de Nota Fiscal/Fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior, implicará na sua devolução da detentora da Ata de Registro de Preços para regularização, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**5.6** - Nenhum pagamento será efetuado à detentora da Ata de Registro de Preços, enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual ou instrumento equivalente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**5.7** - Considera-se data do pagamento o dia da efetiva entrega da Ordem Bancária na unidade bancária.

**5.8** - É vedada a antecipação de pagamentos sem a correspondente entrega dos bens.

**5.9** – Para a efetivação do pagamento a(s) licitante(s) deverá(ao) manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a “Proposta de Preços” e a “Habilitação”.

### **CLÁUSULA SEXTA DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA**

**6.1** - O prazo de vigência dessa Ata de Registro de Preços é de 11(onze) meses, contado da data de sua publicação no Diário Oficial, vedada a sua prorrogação.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**7.1** – As despesas inerentes a esse pregão ocorrerão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da administração direta e indireta que aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da ordem de emissão de fornecimento.

### **CLÁUSULA OITAVA - DA RETIRADA DA ORDEM DE SERVIÇO/FORNECIMENTO**

**8.1.** A detentora da Ata de Registro de Preços ficará obrigado a entregar os produtos ,nas condições pactuadas com o Município de São Mateus, CONFORME da Ata de Registro de Preço e recebimento da respectiva ordem de fornecimento que advém desta licitação.

**8.2** – O prazo para a retirada da Ordem de fornecimento, após a convocação, é de **24(vinte e quatro) horas**.

**8.3** – As Ordens de fornecimento, serão expedidas conforme necessidades das AECs(Associação Escola Comunidades).

**8.4** – No caso do(s) licitante(s) vencedor(es) do certame, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, não atender a exigência do item anterior (8.2), desatender ao disposto no Termo de Referência – Anexo I – Demais Condições, não assinar a Ata de Registro de Preços ou deixar entregar os produtos, objeto desta licitação, aplicar-se-á o previsto no art. 7º, da Lei nº 10.520/02.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**8.5** – A licitante que não cumprir o item 8.2 do edital, terão sua Ata de Registro de Preços, cancelada. Sendo convocado os licitantes remanescentes para celebras a Ata.

**CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA**

**9.1.** A entrega e recebimento dos produtos será de forma parcelada, com pronta entrega, diretamente na unidade escolar emissora da Ordem de fornecimento. Em conformidade com as especificações e quantidades descritas na ordem de fornecimento.

**9.2** - Os pedidos serão efetuados conforme necessidade de cada órgão participante, que emitirão as ordens de fornecimento mediante organização da unidade escolar, podendo os pedidos serem semanais ou quinzenais, dependendo da natureza do produto.

**9.3** - As entregas são por conta dos fornecedores, onde serão realizadas nos endereço das escolas, alocadas por região, conforme Anexo I, do edital, exceto na Região IX que será por conta do requisitante, cabendo ao fornecedor efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Duque de Caxias, N° 194 - Bairro Carapina.

**9.4** - O prazo para início do fornecimento é imediato, ou seja, de PRONTA ENTREGA, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após Ordem de Fornecimento emitida pelo órgão requisitante.

**9.5** – O Diretor da Unidade Escolar correspondente a AEC será o servidor responsável pelo recebimento e guarda dos produtos.

**9.6** – O servidor poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos produtos ou até mesmo a substituição por outros novos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil de 2002.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE DENTENTORA DA ATA**

**10.1** - Entregar os produtos de acordo com as condições e prazos;

**10.2** - Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Diretor da Unidade escolar ou pela gerência da presente Ata de Registro de Preços;

**10.3** - Entregar os objetos conforme especificado no termo de referência, obedecendo aos prazos de entrega – pronto atendimento, observando sempre a qualidade dos produtos;

**10.4** - As licitantes deverão entregar os produtos, nos locais(escolas), estabelecidos por da Região, conforme termo de referência.

**10.5** - Os licitantes assumirão integral responsabilidade por danos causados ao Município e/ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto ora registrado, isentando o Município de todas as reclamações que surjam subseqüentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida no fornecimento dos respectivos produtos;

**10.6** - Os licitantes ficarão obrigados a manter, durante todo o período do registro do preço, as condições de habilitação e qualificação exigidas para o registro dos preços.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ADMINISTRAÇÃO**

**11.1** - Proporcionar à licitante todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente licitação, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

**11.2** - Fiscalizar e acompanhar a execução e entrega do objeto desta licitação.

**11.3** - Comunicar à licitante toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

**11.4** - Providenciar os pagamentos à licitante mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

**11.5** - Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA**

**12.1** - A inexecução da Ata, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a licitante, além das penalidades referidas no item anterior, a sanções e multas:

**a)** advertência – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenha concorrido;

**b)** Multas, obedecidos os seguintes limites:

**b.1**– 10% (dez por cento) sobre o valor da ata, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato/Ata de registro de preços ou dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

**b.2** – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o vigésimo dia de atraso, sobre o valor da Ordem de Fornecimento referente ao atraso;

**b.3** – 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ordem de Fornecimento, para atraso superior a 20 (vinte) dias;

**c)** suspensão temporária - de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**d)** declaração de Inidoneidade - para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o detentora da Ata de Registro de Preços ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

**12.2.** A PMSM aplicará as penalidades previstas na lei 8.666/93 e no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

**12.3** - A aplicação das sanções previstas neste item, não exclui a possibilidade da aplicação de outros, previstas na Lei Federal 8.666/93, inclusive a responsabilidade da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causadores à Administração;

**12.3** - A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de São Mateus, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela Prefeitura São Mateus;

**12.4** - O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura, em favor da licitante, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei;

**12.5** - As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

**12.6** - Em qualquer hipótese e aplicação de sanções, assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

**12.7** - À licitante ou à Contratada que incorram nas faltas referidas nos artigos 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a ata de registro de preço/contrato ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade da falta, as sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vierem a substituí-la.

**12.8** - É admissível recurso das penalidades previstas neste capítulo, exceto para a prevista na alínea "d", no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de intimação do ato (publicação no DIO/ES), de acordo com os preceitos do artigo 109, da Lei 8.666/93 atualizada.

**12.9** - No caso de declaração de inidoneidade, prevista no subitem 18.1 alínea "D", caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.

**12.10** - Os recursos serão dirigidos à Autoridade que aplicou a penalidade, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou mantê-la, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS RECURSOS**

**12.1** - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 109, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

**13.1** - A execução da Ata de Registro de Preços será acompanhada e fiscalizada pelos Diretores das Unidades Escolares, onde poderá Notificar, formal e tempestivamente, a detentora da Ata de Registro de Preços sobre irregularidades observadas na entrega, e demais peculiaridades da Lei Nº 8.666/93.

**13.2** - Cabe à **DETENTORA DA ATA** permitir e facilitar à fiscalização a inspeção da entrega, em qualquer dia e hora, devendo prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados.

**13.3** - A fiscalização será exercida no interesse exclusivo do Município e não exclui nem reduz a responsabilidade da **DETENTORA DA ATA** por qualquer irregularidade.

**CLÁUSULA DECIMA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1** - A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

**14.2** - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**14.3** - As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos lotes do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**14.4** - Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO**

**15.1 - ELEIÇÃO** - Para dirimir todas as questões decorrentes da execução deste contrato, fica eleito o FORO da Comarca de São Mateus - ES.

E, por estarem justos, combinados, assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

São Mateus-ES, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201X.

\_\_\_\_\_  
ORGÃO GERENCIADOR  
\_\_\_\_\_



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES**  
**Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

ORGÃO PARTICIPANTE