



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº. 030/2025

TIPO DESTA LICITAÇÃO: “MENOR PREÇO POR ITEM”

OBJETO	REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS com finalidade de atender as demandas alimentares essenciais da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis (CODER) garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar, a sustentabilidade, a otimização dos recursos públicos e contribuir para a melhoria da produtividade do público interno.
TIPO DE LICITAÇÃO	PREGÃO PRESENCIAL -SRP - MENOR PREÇO POR ITEM
REGIME DE EXECUÇÃO	INDIRETA
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	Regido na Lei nº 13.303 de 01 de julho de 2016, na Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis/MT, disponível no endereço eletrônico www.coderroo.com.br .
DATA DA ABERTURA	17/07/2025. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia, hora e local definido e novamente publicado na Imprensa Oficial.
ENDEREÇO ELETRÔNICO	E-mail: licitacao@coderroo.com.br Site: www.coderroo.com.br
TELEFONE	(66) 3439-3420
HORÁRIO	08h00min (Horário local) <i>Não serão considerados os envelopes entregues após o prazo estipulado acima, ainda que enviados através do correio ou por outro serviço de entrega ou de remessas expressas. A Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER, não se responsabilizará por prejuízos advindos de quaisquer atrasos na entrega dos envelopes.</i>



LOCAL	Local: Local: Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER , Estado de Mato Grosso, Avenida Dr. Paulino de Oliveira, n.º 1.411 – Jardim Marialva – Sala de Licitações.
LOCAL PARA RETIRADA DO EDITAL	Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER , Estado de Mato Grosso, Avenida Dr. Paulino de Oliveira, n.º 1.411 – Jardim Marialva – Sala de Licitações das 08h00min às 11h00min de 13h00min às 17h00min, para salvar em dispositivo do tipo Pen Drive, novo ou formatado. Poderá também ser baixado pela internet no endereço eletrônico: www.coderroo.com.br ou solicitando através do E-mail: licitacao@coderroo.com.br

1. PREÂMBULO:

1.1. A Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER, mediante a Pregoeira e Equipe de Apoio, designada pela Resolução n.º 053 de 21 de março de 2025, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário acima indicados será realizada a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do Tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrito neste edital e seus anexos.

1.2. EDITAL DE LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º 030/2025

1.3. TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

1.4. Na data, horário e local indicado acima, terá início o credenciamento do (s) representantes (s) da (s) licitante (s) entregando os envelopes contendo: a (s) proposta (s) de preços e os documentos de habilitação.

1.5. Não serão considerados os envelopes entregues após o horário marcado, ainda que enviados através do correio ou por outro serviço de entrega ou de remessas expressas. A **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**, não se responsabilizará por prejuízos advindos de quaisquer atrasos na entrega dos envelopes.

1.6. OBTENÇÃO DO EDITAL: O Edital poderá ser adquirido gratuitamente, através da internet no endereço eletrônico: www.coderroo.com.br ou solicitando através do E-mail: licitacao@coderroo.com.br, bem como, estará disponível na **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**, para salvar em dispositivo do tipo Pen Drive, **novo ou formatado**, sito a Avenida Dr. Paulino de Oliveira n.º 1.411, CEP: 78.718-104 -Jardim Marialva - **Sala de Licitações**, desde a data da publicação, nos seguintes horários: **das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min**. Os esclarecimentos e dúvidas a respeito do edital e



de outros assuntos relacionados a presente licitação poderá ser feito pessoalmente ou através do e-mail acima citado.

2. DO OBJETO:

2.1. A presente licitação tem por objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** com finalidade de atender as demandas alimentares essenciais da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis (CODER) garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar, a sustentabilidade, a otimização dos recursos públicos e contribuir para a melhoria da produtividade do público interno.

3. DA PARTICIPAÇÃO:

3.1. A Sessão deste Pregão será pública e realizada em conformidade com este Edital na data, horário e local indicado no Preâmbulo;

3.2. Poderão participar deste Pregão, somente pessoas jurídicas, que atuem no ramo pertinente ao objeto licitado, que comprovem com documentos de registro ou autorizações legais que atendem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos, correndo por sua conta todo e qualquer custo decorrente da elaboração e apresentação de sua proposta e habilitação, bem como sua participação no certame não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos, independente do resultado;

3.3. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

3.3.1. Empresa com falência ou concordata declarada por sentença judicial;

3.3.2. Empresa suspensa de licitar e contratar com a Administração Pública e/ou CIA;

3.3.3. Empresa que esteja declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

3.3.4. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.3.5. Empresa inadimplente com a Administração Pública ou cujo (s) sócio (s) ou diretor (es) tenha (m) participado de outra empresa, que também se tornou inadimplente junto à Administração Pública;



3.3.6. Empresa que, comprovadamente por sua culpa, não tenha cumprido integralmente contrato com a Administração Pública e/ou CIA, independentemente do objeto contratado;

3.3.7. Se enquadre em qualquer das vedações previstas na Lei nº 13.303/2016, notadamente em seus artigos 38 e 44;

3.3.8. Cooperativas, exclusivamente nos casos em que o objeto do certame requer subordinação de mão de obra (Fundamentação: art. 5º da Lei 12.690/12 e Acórdãos TCU 1937/03, 307/04, 1148/05);

3.3.9. Cooperativas em que seu objeto social não tem escopo com o objeto do certame. (Fundamentação: art. 10, §2º da Lei 12.690/12).

3.3.10. Não é permitida a participação de sociedades organizadas sob a forma de Consórcio.

3.4. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ.

3.4.1. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de uma licitante na presente licitação.

4. DO CREDENCIAMENTO:

4.1. No início da sessão, os representantes das licitantes serão credenciados pelo Pregoeiro e deverá apresentar procuração, ou carta de credenciamento conforme anexo II, através de instrumento público ou particular com firma reconhecida, que lhes confira poderes para oferecer lances, negociar preços, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa licitante e os demais documentos descritos abaixo.

4.1.1. Apresentar cópia do:

a) Ato constitutivo (incluindo-se a última alteração da pessoa jurídica), estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores, ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas; se empresa individual, o registro comercial, devidamente registrado; no caso de cooperativas apresentar o estatuto social e a ata de constituição da diretoria;

b) Documento oficial com foto do proprietário, (sendo mais de um proprietário, deverá apresentar o documento de todos os proprietários).



4.1.2. Tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, com firma reconhecida, ou;

4.1.3. Documento equivalente (carta de credenciamento – modelo/Anexo II) da **licitante**, com poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste Pregão, notadamente para formular proposta, lances verbais, declarar a intenção de recorrer ou renunciar ao direito de interpor recursos, com firma reconhecida;

4.1.4. Além dos documentos descritos nos subitens 4.1. ao 4.1.3. deverão apresentar:

- a) Declaração de não ter fato Impeditivo de Licitar e Pleno Atendimento a Habilitação (Modelo Anexo III);
- b) Declaração De Não Parentesco (Modelo Anexo VI);
- c) Declaração de Enquadramento como Beneficiária da Lei Complementar n.º 123, de 2006, caso a empresa seja beneficiária, (Modelo Anexo IV).

Obs.: Deverá apresentar juntamente com a declaração de beneficiária da Lei nº 123 de 2006 a comprovação conforme item "4.7" sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei.

4.1.5. O (s) representante (s) da (s) licitante (s) apresentará (ão): O envelope contendo a **proposta de preços** e o envelope contendo os **documentos de habilitação**;

4.1.6. Os documentos relativos ao credenciamento, proposta de preços e habilitação, entregues na sessão de abertura do certame, farão parte do processo licitatório, independente do documento ser original, cópia simples ou autenticada, em razão de não ser permitido o ingresso de nova documentação após a fase de credenciamento.

4.2. OBSERVAÇÕES:

4.2.1. Se o **reconhecimento de firma** estiver em nome **da pessoa física**, o instrumento deve estar **acompanhado do ato constitutivo da empresa (Estatuto/Contrato Social)**, que comprove a legitimidade do outorgante;

4.3. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

4.4. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada;



4.4.1. Para uso de qualquer aparelho de comunicação é necessário a anuência do Pregoeiro, tendo em vista o risco de tumultuar a sessão, esta estabelecerá prazos iguais aos licitantes;

4.5. A ausência do representante em qualquer momento da sessão importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa do Pregoeiro. A falta ou incorreção dos documentos mencionados para o credenciamento não implicará a exclusão da empresa em participar do certame, mas impedirá o representante de manifestar-se na apresentação de lances verbais e demais fases do procedimento licitatório, enquanto não suprida a falta ou sanada a incorreção;

4.6. A licitante que não for credenciada ficará impedida de manifestar-se durante a sessão, mas se a sua proposta escrita estiver em conformidade com as condições estabelecidas neste edital, ela será recebida;

4.7. Em se tratando de Microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante apresentação de **certidão simplificada expedida pela Junta Comercial (Conforme Instrução Normativa n.º 103, art. 8º do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30/04/2007, publicada no DOU de 22/05/2007) ou **declaração de enquadramento validada pela junta comercial;****

4.8. A apresentação da certidão/declaração referida no item anterior deverá ocorrer quando do Credenciamento, **sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar n.º 123/2006;**

4.9. A certidão/declaração **deverá ter sido emitida nos 60 (sessenta) dias** imediatamente anteriores à data prevista para o recebimento dos envelopes contendo “Proposta” e “Documentação”, **sob pena de não aceitabilidade;**

Observação: A consulta de optante pelo Simples Nacional não substitui a Certidão/Declaração da Junta Comercial.

4.10. DAS SITUAÇÕES ESPECIAIS NO ATO DO CREDENCIAMENTO:

4.10.1. Na hipótese dos documentos que comprovam a regularidade da outorga de credenciamento (estatuto, contrato social, declarações etc.) ou qualquer outro documento referente à fase de credenciamento, que por equívoco esteja dentro do envelope de “Proposta” ou de “Habilitação”, poderão ser retirados dos respectivos envelopes, pelo próprio representante, que procederá ao novo lacramento dos mesmos na fase do credenciamento;

4.10.2. Não precisam de carta de credenciamento e/ou de procuração: o sócio, o administrador eleito ou o proprietário.



4.10.3. Os documentos do credenciamento **deverão ser entregues separadamente dos envelopes de números n.º 01 e 02;**

4.10.4. Serão admitidos envelopes enviados por remessa postal, desde que devidamente identificados dentro das normas estipuladas no presente Edital, lembrando que a ausência de representante implica a decadência dos direitos às etapas de lances, negociação e recursos e demais atos da sessão.

4.10.5. A empresa que enviar os envelopes por **remessa postal,** deverão enviar fora dos envelopes descritos no item 5.2.1, as declarações, conforme anexo III, IV e VI do edital.

4.10.6. Enquanto durar a fase de credenciamento, junto ao sistema de informação, será permitida a inclusão de novos licitantes. A partir do momento que o Pregoeiro declarar encerrada a fase de credenciamento, não serão mais admitidos novos licitantes.

4.10.7. Caso o Pregoeiro ou a Equipe de Apoio encontre algum documento, no credenciamento, que deveria constar da "Proposta de Preços" ou da "Documentação de Habilitação", será informado ao representante da licitante, a quem poderá incluí-lo no seu respectivo envelope e proceder ao novo lacramento, antes do final do credenciamento.

4.10.8. O Pregoeiro poderá considerar como formal: erros no credenciamento, como de digitação ou outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique nulidade do procedimento.

5. DA ABERTURA DOS ENVELOPES:

5.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por um (a) Pregoeiro (a), em conformidade com este Edital e seus Anexos, no local e horário determinados no preâmbulo deste edital.

5.2. Declarada aberta a sessão pelo Pregoeiro, o (s) representante (s) da (s) licitante (s) vistam os fechos dos envelopes e rubricam todas as folhas da (s) proposta (s) se assim o desejarem;

5.2.1. O envelope contendo a **proposta de preços,** e o envelope contendo os **documentos de habilitação;**

5.3. O envelope da Proposta de Preços deverá ser apresentado fechado, contendo em seu exterior as seguintes informações:



ENVELOPE N.º 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER
PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º _____/2025
MENOR PREÇO POR ITEM
RAZÃO SOCIAL E N.º DO C.N.P.J. DO LICITANTE
ENDEREÇO DO LICITANTE:
TELEFONE/CELULAR:
E-MAIL:

5.4. O envelope dos Documentos de Habilitação deverá ser apresentado fechado, contendo em seu exterior as seguintes informações:

ENVELOPE N.º 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER
PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º _____/2025
MENOR PREÇO POR ITEM
RAZÃO SOCIAL E N.º DO C.N.P.J. DO LICITANTE
ENDEREÇO DO LICITANTE:
TELEFONE/CELULAR:
E-MAIL:

5.5. Inicialmente, será aberto o Envelope n.º 1 – Contendo a Proposta de Preços - e, após a fase de lances, e classificada a melhor proposta, será aberto o Envelope n.º 2 – Contendo os Documentos de Habilitação do vencedor.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS:

6.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada digitada, impressa e assinada, com a composição do objeto ofertado, conforme especificações constantes no Anexo VII (Termo de Referência), devidamente datadas e assinadas na última folha e rubricadas nas demais;

6.1.1. Para cada item ofertado deverá ser apresentado uma proposta única e individualizada, em hipótese nenhuma presente mais de 02 (duas) propostas de preços para os mesmos itens. Após a elaboração das propostas, inseri-las num **envelope único**;

6.1.2. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, ou com identificação da empresa e carimbo do CNPJ, indicar o n.º deste **Pregão** o n.º do item, quantidades, marca, razão social, endereço, n.º CNPJ, telefone e fax do licitante e, se possível, endereço eletrônico (e-mail); em linguagem clara e que não dificulte a exata compreensão do seu enunciado, conforme modelo de proposta no anexo (I);

6.1.3. Especificação clara do objeto licitado, seja: material ou serviço (s) ofertado (s), conforme especificações contidas no Anexo Termo de referência do Pregão;



6.2. O (s) preço (s) deve (m) ser cotado (s) em moeda nacional, em algarismo (s) e por extenso, da seguinte forma: o valor unitário de cada item poderá ser composto com até quatro casas decimais após a vírgula, porém terá que fechar o valor total de cada item que compõe, com apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula. O valor total da proposta deverá conter o valor total em algarismo (s) e por extenso.

6.2.1. Caso seja apresentado preço no valor total de cada item com mais de 02 (duas) casas decimais após a vírgula, o Pregoeiro considerará apenas as 02 (duas) primeiras casas decimais.

6.2.2. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos.

6.2.3. Em função do critério de julgamento, os licitantes poderão deixar de apresentar preços para um ou mais itens.

6.2.4. Só será aceito um valor por item.

6.3. A apresentação da proposta significa pleno conhecimento e integral concordância às cláusulas e condições deste instrumento, e total sujeição à legislação pertinente ao processo licitatório e ao objeto ofertado na licitação.

6.4. A licitante deverá computar todos os custos básicos diretos, BDI (se cabível), bem como quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto do edital, tais como frete, combustível, entrega, execução do objeto e demais concernentes à plena execução do objeto.

6.5. Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os itens serem entregues sem ônus adicionais.

6.6. O prazo de contratação do objeto licitado será de acordo com as regras específicas fixadas no termo de referência.

6.7. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da entrega do envelope contendo as **Propostas de Preços**. O referido prazo ficará suspenso caso haja interposição de recursos.

6.8. Deverá conter na proposta de preços o nome do Banco, número da conta, da agência e nome da proponente;



6.9. A proposta poderá ser assinada por quem tem legitimidade, com poder expresso para formulá-la.

6.10. Não serão aceitas propostas com especificações que não se enquadrem nas indicadas neste edital e seus anexos.

6.11. A não indicação dos prazos de entrega e execução ou a indicação dos mesmos errada exigidos na proposta não desclassificará a licitante, mas indicará que a mesma se compromete com os prazos e termos estabelecidos neste Edital.

6.12. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

6.13. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

6.14. As especificações e características detalhadas do objeto licitado deverá atender ao disposto nos **artigos 31 e 39, inciso VIII da Lei 8.078/90 – Código do Consumidor**, e que identifique o produto ofertado, a fim de que o (a) Pregoeiro (a) possa facilmente constatar que as especificações deste edital foram ou não atendidas.

Art. 31. “A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”.

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas: **Inciso VIII.** “Colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – **ABNT** ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – **Conmetro**;” **(grifo nosso)**

6.15. O Pregoeiro (a) considerará como formal: erros de somatórios, e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique nulidade do procedimento.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:



7.1. No julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado os prazos, as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste edital.

7.2. Após a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez) por centos superiores poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

7.3. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente, devidamente justificado e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

7.4. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste edital, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

7.5. O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor;

7.5.1. O (A) Pregoeiro (a) poderá fixar percentual de valor para a disputa nos lances verbais, conforme o valor apresentado nas propostas de preços escrita;

7.6. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a), implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.7. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste Edital.

7.8. Caso não se realize lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.9. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.10. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

7.11. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo encaminhado o objeto para que seja adjudicado pela autoridade superior e/ou o pregoeiro e respectiva equipe de apoio.



7.12. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o (a) Pregoeiro (a) examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as exigências do edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

7.13. Nas situações previstas neste edital, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

7.14. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo a mesma, ao final, ser assinada pelo (a) Pregoeiro (a), equipe de apoio e licitantes presentes.

7.15. Após a etapa de lances, sendo verificada a ocorrência de empate, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e as empresas de pequeno porte, nos termos art. 44 da Lei Complementar n.º 123, de 2006;

7.16. Entende-se por empate aquela situação em que as propostas apresentadas pelas microempresas e pelas empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada;

7.17. Para efeito do disposto no subitem **7.15.**, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

7.18. A microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada querendo apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, situação em que será o objeto adjudicado em seu favor;

7.19. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e pelas empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.16., deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

7.20. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.



7.21. Na hipótese de não contratação nos termos previstos no **subitem 7.15.** deste Edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.22. A condição prevista no subitem **7.15.**, somente se aplicará quando a melhor oferta após a fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou por empresa de pequeno porte.

7.23. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base nos dados cadastrais, assegurado o direito de atualizar seus dados no ato, mediante documentação apresentada na própria sessão, conforme art. 43 parágrafo 1º, da Lei Complementar n.º 123, de 2006.

7.24. Encerrada a fase de oferecimento de lances verbais, as propostas serão reordenadas o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da proposta agora primeira classificada, se for o caso.

7.25. A licitante vencedora deverá apresentar nova planilha, com a recomposição dos preços apresentados na fase de lances verbais, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, nos termos dispostos neste edital.

7.26. Os valores ofertados para cada item não poderão, em hipótese alguma, serem aceitos para fim de adjudicação superiores à média de preços.

7.27. Da aceitabilidade da proposta melhor classificada, não será aceita a proposta ou melhor lance classificado cujo preço seja acima do valor estimado pela Administração ou manifestamente inexequível. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

7.27.1. Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.27.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

7.28. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do Parágrafo 2º do artigo 56 da Lei nº 13.303 de 30 de Junho de 2016.



8. DA HABILITAÇÃO:

8.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados na sessão pública, no **envelope n.º 02**, conforme abaixo relacionados, os mesmos **deverão ser colocados na ordem descrita visando agilizar e facilitar a conferência dos mesmos pela equipe da licitação.**

OBS: As empresas que apresentar no ato do credenciamento cópia autenticada eletronicamente, por cartório competente ou por servidor da CIA dos documentos descritos nos subitens 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5 e 8.1.6 a sua apresentação na documentação de habilitação "Envelope nº 02", fica facultada.

8.1.1. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA CONSISTIRÁ EM:

8.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual, autenticado em cartório;

8.1.3. Ato constitutivo (incluindo-se a última alteração da pessoa jurídica), estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores, autenticado em cartório;

8.1.4. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, autenticado em cartório;

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

8.1.6. Documento oficial com foto dos proprietários (sócios), devidamente autenticado em cartório.

8.1.7. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

8.1.7.1. Alvará de Localização e Funcionamento Vigente;

8.1.7.2. Alvará sanitário, emitido pela Vigilância Sanitária municipal do domicílio da pessoa jurídica, sendo obrigatório para os itens gêneros alimentícios e dispensável para os itens descartáveis e embalagens.

8.1.7.3. Declaração que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal (modelo anexo V).



8.2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA COMPROVAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa licitante deverá comprovar aptidão para fornecimento do objeto da licitação como qualificação técnica (habilitação), através da apresentação de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, onde comprova que já forneceu o objeto igual ou semelhante ao da presente licitação.

8.3. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA CONSISTE EM:

8.3.1. Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, entregue no original, em caso de cópia, esta deverá estar autenticada por cartório competente, se houver determinação nesse sentido, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da sessão do pregão, se outro prazo não constar do documento. No caso de sociedades civis, certidão negativa de distribuição de processos civis, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

8.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA CONSISTE EM:

8.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

8.4.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;

8.4.3. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Estaduais expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda;

8.4.4. Certidão Negativa De Débitos Referente aos Tributos Municipais expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da licitante;

8.4.5. Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (CRF/FGTS);

8.4.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), perante a Justiça do Trabalho.

8.5. OS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA HABILITAÇÃO DEVERÃO SER APRESENTADOS:

8.5.1. Em nome da **matriz**, se o licitante for a **matriz**.

8.5.2. Em nome da **filial**, se o licitante for a **filial**, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz.



8.5.3. As certidões exigidas deverão ter sido expedidas até 60 (sessenta) dias da data marcada para a abertura da licitação, salvo aquelas que já possuem validade expressa fixada por lei.

8.6. sob pena de desclassificação, os interessados em participar do presente pregão poderão apresentar os documentos referentes ao envelope nº 02 em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da CIA, mediante a comparação dos documentos originais, conforme prevê o Art. 39 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

8.6.1 Os licitantes poderão apresentar documentos autenticados de forma eletrônica, por cartório digital. Documentos assinados eletronicamente, desde que os mesmos atendam aos requisitos da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - **ICP-Brasil**.

8.7. Os interessados poderão trazer os documentos originais juntamente com as cópias, para que o Pregoeiro ou a equipe de apoio façam as comparações dos documentos e lancem o respectivo carimbo de confere com original. Exceto os documentos e certidões que exigem autenticação em cartório competente.

8.8. O Pregoeiro e a Equipe de Apoio poderão confirmar a autenticidade dos documentos apresentados extraídos pela Internet, junto aos sites dos órgãos emissores e fazer consultas de empresas inidôneas ou suspensas de licitar, para fins de habilitação.

8.9. O documento apresentado sendo original ou cópia, não poderá ser retirado do processo em hipótese alguma, não sendo permitido novo ingresso de documentação nem retirada.

8.10. A licitante vencedora deverá apresentar nova planilha, com a recomposição dos preços apresentados na fase de lances verbais, no prazo de 02 (dois) dias úteis, nos termos dispostos neste edital, caso a mesma não apresente, será convocada a empresa subsequente nos mesmos moldes da primeira declarada vencedora, e assim sucessivamente.

8.11. Se a documentação de habilitação, não estiver completa e correta, ou contrariar qualquer exigência deste Edital e seus Anexos, o (a) pregoeiro (a) irá declarar a empresa inabilitada.

8.12. A CIA poderá realizar consulta em nome da sociedade empresária junto ao:

8.12.1. Cadastro Unificado Nacional de empresas inidôneas – TCU, no endereço eletrônico: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>

8.13. Aquele que ensejar declaração falsa, ou que dela tenha conhecimentos, nos termos do Art. 299 CP, ficará sujeito as penas de reclusão, de 1 a 5 anos se o documento for público e



reclusão de 1 a 3 anos e multa se for documento particular, independente das demais penalidades administrativas.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

9.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, sendo que qualquer pedido de impugnação deverá ser feito via documento, o mesmo poderá ser protocolado no protocolo central da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis – **CODER**, onde será encaminhado ao Setor de Licitações, ou ainda, por remessa postal ou encaminhado via e-mail.

9.2. Caberá o (a) pregoeiro (a) decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da impugnação.

9.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

9.3.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que só se iniciam e vencem os prazos referidos neste item em dia de expediente na Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - **CODER**.

9.4. A ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar penalidade conforme relata o Art. 94, inciso VI do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

9.4.1. Quem tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; incorrerá suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, nos termos dos Artigos 83 e 84 da Lei nº 13.303/2016.

10. DOS RECURSOS:

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer relatando em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias, para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, conforme prevê o Art. 49º, parágrafo 1º da Lei nº 13.303/2016, bem como o artigo 72 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

10.1.1. Os recursos e contrarrazões poderão ser encaminhados via e-mail, remessa postal ou protocolizado na sede da CIA, dentro do prazo.



10.2. A falta de manifestação imediata e motivada em Ata do licitante importará a decadência do direito de recurso, sendo encaminhado o objeto para adjudicação ao vencedor.

10.3. O recurso contra decisão do pregoeiro (a) terá efeito suspensivo, isto é, até que seja decidido, o processo licitatório não terá seguimento, exceto quando manifestamente protelatório ou quando se puder decidir de plano.

10.4. É assegurado aos licitantes o direito de obter vistas dos elementos dos autos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.5. Na contagem dos prazos recursais, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, sendo considerados apenas dias úteis de expediente, desconsiderando-se os feriados e recessos praticados pela CODER, no âmbito de sua Sede, localizada em Rondonópolis - MT.

10.6. O recurso será dirigido à autoridade que praticou o ato recorrido, a qual apreciará sua admissibilidade, cabendo a esta reconsiderar ou não sua decisão no prazo de até 8 (oito) dias úteis, não havendo prazo para apresentação de novos recursos.

10.7. Caso mantenha a decisão, o recurso deverá ser submetido à segunda instância administrativa, devendo a decisão final ser proferida dentro do prazo de até 8 (oito) dias úteis.

10.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.9. Decididos os recursos, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

10.10. Os autos do procedimento permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sede da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis- MT - **CODER.**

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos específicos de Contratos firmados com a Prefeitura Municipal de Rondonópolis, conforme descrito no termo de referência.

12. DA HOMOLOGAÇÃO:

12.1. A homologação do presente certame compete à autoridade superior, o que ocorrerá logo após o julgamento, a decisão dos recursos eventualmente interpostos e demais fatores que por ventura venham sobrepujar o interesse público.



13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA:

13.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas na minuta da ata de registro de preços, minuta do contrato, termo referência e edital.

14. DO PAGAMENTO:

14.1. A licitante receberá o valor contratado e terá como base os preços finais ofertados na fase de lances desta licitação;

14.2. O pagamento será efetuado mediante ordem bancária emitida em favor da empresa contratada, após o recebimento definitivo dos objetos licitados, após 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega da Nota Fiscal (ELETRÔNICA), conforme exigência prevista no **Artigo 198-A-5-2, inciso I, do RICMS (Regulamento do ICMS)** a ser processada em duas vias, com todos os campos preenchidos discriminando objeto, valores unitários, quantidade, valor total, sem rasuras e devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento do objeto da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER** solicitante, constando, ainda, o número do banco, da agência e da conta corrente em nome da empresa vencedora da licitação, sendo o pagamento intransferível para outra conta que não seja da contratada;

14.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas até o dia 25 de cada mês, Nas Notas Fiscais deverá constar, número do item, descrição do item, número do processo e da modalidade da licitação, com a autorização do departamento competente da CODER;

14.4. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida à empresa contratada para retificação e reapresentação, não poderá ser acrescentado, no prazo fixado, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação;

14.5. Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no § 1º do artigo 164 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

“Artigo 164- O pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação, conferência/ou aceite de nota fiscal ou documento equivalente, que deverá conter a descrição dos serviços executados, obras ou bens, observados os seguintes procedimentos:

§1º - A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada de comprovação da regularidade fiscal, que poderá ser emitida mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais. ”

14.5.1. Todas as notas fiscais deverão ser encaminhadas obrigatoriamente para o e-mail fiscais@coderroo.com.br da Diretoria da CIA;



14.6. A **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**, só autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto licitado, o necessário ATESTO do objeto entregue pela empresa vencedora, no verso da Nota Fiscal.

15. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

15.1. Homologado o processo licitatório pela autoridade competente, a Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis – **CODER convocará** a licitante vencedora para no prazo de **02 (dois) dias úteis**, assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sob pena de decair do direito ao Registro;

15.2. A assinatura da Ata de Registro de Preços não implica a CIA a obrigatoriedade da execução da totalidade dos itens registrados, tendo em vista que o registro de preços serve para assegurar uma futura contratação, dentro do prazo de vigência;

15.3. O prazo de vigência da ATA será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura, não podendo ser prorrogada, conforme previsto em Lei;

15.4. Como condição para a celebração da Ata, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação;

15.5. Os preços ofertados são fixos e irrevogáveis durante a vigência da ATA.

15.6. A Ata de Registro de Preços será regulamentada pela Lei Federal nº 13.303/2016, pelo Regulamento Interno de Licitação e Contratos e alterações posteriores e demais legislações pertinentes previstas neste edital;

15.7. A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada até 50% (cinquenta) por cento, por qualquer órgão ou entidade responsável pela execução das atividades contempladas no art. 1º da Lei 13.303/2016 que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador da autorização, desde que devidamente observada a vantagem e respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei Federal nº 13.303/2016 e no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER e alterações posteriores;

15.7.1. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.



15.8. Os órgãos e entidades que não participaram do PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇOS, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverá manifestar formalmente o pedido e interesse junto ao órgão gerenciador da Ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão, com descrição e especificações dos itens que tenha interesse;

15.9. Caberá ao Fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optarem pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que a contratação não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

15.10. Se a licitante vencedora se recusar a assinar a ATA no prazo e condições estabelecidas neste Edital, ou por qualquer outro motivo injustificado, serão examinadas as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes na ordem de classificação e, assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.11. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento, pelo fornecedor, das obrigações contratualmente assumidas e à aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

15.12. 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.

16. DO CONTRATO:

16.1. Será formalizado com a empresa vencedora da licitação o contrato administrativo, conforme minuta constante do Anexo IX deste edital, o qual se regerá pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, inclusive quanto ao prazo de vigência, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

16.2. A assinatura da nota não gera obrigação imediata para a execução desta licitação, devendo esta ser precedida de ordem de solicitação pelo setor requerente.

17. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE:

17.1. Nos termos dos artigos Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, O PRESENTE PREGÃO **SERÁ DEDICADO EXCLUSIVAMENTE A PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, COM EXECUÇÃO DOS ITÉNS 43, 50 , 116, 137 e 155.**

17.1.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério



da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. Eventual interposição de recurso contra a decisão que declara o vencedor do certame não suspenderá o prazo supracitado.

17.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 17.1.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para negociação ou revogar a licitação.

17.3. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

17.4. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

17.4.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

17.4.2. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 17.4.1 serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 17.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

17.4.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido no subitem 17.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

17.4.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos acima, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

17.5. A microempresa ou empresa de pequeno porte que usufruir dos benefícios de que trata a Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela Lei complementar nº 147/2014, deverá apresentar, na forma da lei, juntamente com os documentos de habilitação, a declaração de que não se encontra em nenhuma das situações do §4º do art. 3º do dispositivo supracitado;

17.6. Aplicam-se as cooperativas os benefícios da LC 123/2006, com base no Artigo 34 da Lei nº 11.488/2007.



18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. O licitante cuja conduta esteja prevista em um dos incisos do artigo 84 da Lei 13.303/2016 ficará sujeito à sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CODER, pelo prazo de até 2 (anos) anos.

18.2. As contratadas se sujeitam as disposições dos artigos 82 a 84 da Lei 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER no tocante à aplicação de sanções.

18.3. As sanções serão aplicadas somente mediante prévio processo administrativo punitivo, na forma do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER.

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR:

19.1. O Fornecedor terá o seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa: A pedido, quando:

19.1.1. Comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

19.1.2. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado que compõem o custo do item.

19.2. Por iniciativa do Órgão, quando comprovada qualquer infração prevista neste edital e em sua respectiva ATA; não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

19.2.1. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

19.2.2. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas, pela autoridade superior;

19.2.3. Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

19.2.4. Não comparecer ou se recusar prestar os esclarecimentos no prazo estabelecido, decorrentes da Ata de Registro de Preços;

19.2.5. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;



19.3. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a **CODER** fará o devido apostilamento da Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

20. DA ADJUDICAÇÃO:

20.1. O objeto da presente licitação será adjudicado à licitante vencedora pela autoridade superior e/ou o pregoeiro e respectiva equipe de apoio, este último caso não haja interposição de recurso, que atendendo a todas as condições expressas neste Edital de Pregão e seus anexos for declarada vencedora, de acordo com os critérios de julgamento e habilitação.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1. É facultada o (a) Pregoeiro (a), em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência ou suspensão da sessão destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

21.2. A autoridade superior para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, nos termos da Lei 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER.

21.2.1. A anulação do procedimento induz ao da ata e do contrato.

21.2.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento na contratação.

21.3. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a **contratante**, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

21.5. Após concluída a licitação e assinado o pertinente instrumento contratual, os envelopes não abertos contendo a documentação das demais licitantes ficarão no setor de licitação à disposição das licitantes, devendo os mesmos retirá-los em até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de inutilização dos documentos neles contidos.



21.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia, hora e local definido e novamente publicada na Imprensa Oficial.

21.6.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal nesta companhia.

21.7. No caso de alteração do presente Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do pregão, este prazo será reaberto e publicado na imprensa oficial, exceto quando inquestionavelmente a alteração não prejudicar a formulação das propostas.

21.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública do PREGÃO.

21.9. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

21.10. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito ao Pregoeiro, no endereço Av. Dr. Paulino de Oliveira nº 1.411 Jardim Marialva, Rondonópolis-MT, até 01 (um) dia útil antes da data de abertura do referido Pregão Presencial, devidamente protocolado no protocolo central, via e-mail, pessoalmente ou por telefone.

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

21.12. Aos casos omissos neste Edital aplicam-se as disposições constantes na Lei Federal nº 13.303/2016, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER, na Lei Complementar nº 123/2006, alterações posteriores.

21.13. Para dirimir as questões oriundas do presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro da Comarca de Rondonópolis, por mais privilegiado que outro seja.

22. FAZEM PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE EDITAL OS SEGUINTE ANEXOS:

22.1. ANEXO I: MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL (envelope nº 01 Proposta);

22.2. ANEXO II: CARTA DE CREDENCIAMENTO, (apresentar no momento do credenciamento, avulsa, fora dos envelopes de proposta e/ou documentos, reconhecido firma);



22.3. **ANEXO III: DECLARAÇÃO DE NÃO TER FATO IMPEDITIVO DE LICITAR E PLENO ATENDIMENTO A HABILITAÇÃO**, (apresentar no momento do credenciamento, avulsa, fora dos envelopes de proposta e/ou documentos);

22.4. **ANEXO IV: DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO BENEFICIÁRIA DA LEI COMPLEMENTAR n. °123, DE 2006**, (apresentar no momento do credenciamento, avulsa, fora dos envelopes de proposta e/ou documentos);

22.5. **ANEXO V: DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR, CONFORME ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**, (apresentar no envelope nº 2 –documentos de habilitação);

22.6. **ANEXO VI: DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO**, (apresentar no momento do credenciamento, avulsa, fora dos envelopes de proposta e/ou documentos);

22.7. **ANEXO VII: TERMO DE REFERÊNCIA;**

22.8. **ANEXO VIII: MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;**

22.9. **ANEXO IX: MINUTA DO CONTRATO.**

Rondonópolis-MT, 26 de junho de 2025.

Rafael Yamassaki Mota
Pregoeiro

DE ACORDO: _____
ASSESSORIA JURÍDICA



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE
ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL.

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS:

Licitação N.º: ____/2025.

Modalidade: Pregão Presencial-SRP

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM.

Licitante: _____ **CNPJ N.º:** _____

Tel. Fax: (____) _____ **E-mail:** _____ **Tel. Celular:** (____) _____

Endereço: _____

Conta Corrente: _____ **Agência:** _____ **Banco:** _____

Item (N.º)	Descrição do item	Unidade	Marca Ou Fabricante	Quantidade	Preço unitário (em algarismo)	Preço total (em algarismo)
1						

Valor Total xxxxxx (em algarismo e por extenso).

1 – Nos preços estão inclusos todos os custos básicos diretos, bem como quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente que porventura possam recair sobre a contratação.

2 – Declaramos que temos amplo conhecimento da execução do objeto licitado, assim como concordamos com a sua alteração, exclusão ou inclusão de outros locais dentro do perímetro urbano de Rondonópolis-MT, consoante fixado na Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

3 – O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da entrega dos envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS".

4 – O prazo de entrega/execução será de acordo com a previsão contida no edital e no termo de referência.

5 – Apresentamos, conforme exigido, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO N°

NOME DA AGÊNCIA N°

NÚMERO DA CONTA

Local/Data.....

(Assinatura do Representante Legal da Empresa)

Nome/Cargo e Carimbo CNPJ

APRESENTAR NO ENVELOPE Nº 01- PROPOSTA



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO.

À COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - **CODER.**

REF.: EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO-SRP ___/2025.

TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.

(Razão Social da Licitante) _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, sediada à _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, declara como nosso representante legal na Licitação em referência, podendo rubricar todos os documentos referente ao processo, tais como documentação de Habilitação e das Propostas, manifestar, dar lances verbais, prestar todos os esclarecimentos à nossa Proposta, interpor recursos, desistir de prazos e recursos, enfim, praticar todos os atos necessários ao fiel cumprimento do presente Credenciamento.

Por ser verdade assino o presente.

Local/Data, ___ de _____ de 2025.

(Assinatura do proprietário da empresa)

(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)

OBSERVAÇÃO: Esta declaração deverá ser reconhecido firma e entregue o Pregoeiro/Equipe de Apoio, no momento do credenciamento das empresas fora dos envelopes n.º 01 e 02.



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE NÃO TER FATO IMPEDITIVO DE LICITAR E
PLENO ATENDIMENTO A HABILITAÇÃO**

À COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER. REF.: EDITAL
DELICITAÇÃO-MODALIDADE PREGÃO _____/2025.
TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.

Declaramos, sob as penas da lei, que está proponente não incorre em quaisquer das seguintes situações:

A Ter sido declarada inidônea por ato do Poder Público;

B) Ter sido apenada com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos últimos dois anos;

Impedida de licitar, de acordo com o art. 38º da Lei Federal n. 13.303/2016, bem como de acordo com o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER e suas alterações. Comprometemo-nos a informar a ocorrência de fato superveniente impeditivo da habilitação e qualificação exigidas no edital;

- Ter pleno e total conhecimento do Edital e que concorda com as exigências estabelecidas neste Instrumento Convocatório.

DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital acima referido _____, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(Nome completo)

CNPJ da empresa:

OBS: Esta declaração deverá ser feita em papel timbrado da empresa licitante, e apresentada no momento do credenciamento.



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO BENEFICIÁRIA DA LEI
COMPLEMENTAR N.º 123, DE 2006**

(Razão Social da Licitante) _____, inscrita no CNPJ n.º _____,
por intermédio de seu representante legal, o(a) Senhor(a.) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____

DECLARA, para fins do disposto no Edital, do Pregão Presencial - **SRP n.º ____/2025**, sob
as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente
data, é beneficiária da Lei Complementar n.º 123, de 2006. DECLARA ainda, que a
empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do art. 3º da Lei
Complementar supracitada.

Por ser verdade assino o presente.

Local/Data, ____ de _____ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal da Empresa)

Nome/Cargo e Carimbo CNPJ

OBSERVAÇÃO: Esta declaração deverá ser entregue o Pregoeiro, após a abertura da Sessão, antes e separadamente dos invólucros (Proposta de Preço e Documentos de Habilitação) exigidos nesta licitação, pelas Licitantes que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, em papel timbrado da empresa.



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO V

DECLARAÇÃO CONFORME ARTIGO 7º CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Declara que, não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre bem como menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal. **(Exigências para todos participantes).**

Por ser verdade assino o presente.

Local/Data, ___ de _____ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal da Empresa)

(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)

Observações: Apresentar esta declaração no interior do envelope nº 02 – documentos de habilitação.



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

(Razão Social da Licitante) _____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____ declara, para fins do disposto no Edital, do Pregão Presencial SRP **N.º 0xX/2025**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau reta e colateral, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação. Por ser verdade, assino o presente.

Local/Data, ___ de _____ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal da Empresa)

(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)

OBSERVAÇÃO: Esta declaração deverá ser entregue o Pregoeiro/Equipe de Apoio, no momento do credenciamento das empresas fora dos envelopes.



ANEXO VII

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS – CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°560/2025.

SETOR REQUISITANTE: Almoxarifado

1. INTRODUÇÃO

1.1.1 O Presente Termo de Referência tem por objetivo o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** com finalidade de atender as demandas alimentares essenciais da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis (CODER) garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar, a sustentabilidade, a otimização dos recursos públicos e contribuir para a melhoria da produtividade do público interno.

1.2 DA DEFINIÇÃO E NATUREZA DO OBJETO

1.2.1 O objeto desta contratação é a aquisição de gêneros alimentícios, sendo esses insumos essenciais para a continuidade operacional de setores estratégicos, como copa/cozinha, almoxarifado e serviços de campo assegurando a execução eficiente da produtividade do público interno da CODER.

1.2.2 A aquisição será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, baseia-se em critérios técnicos e econômicos que garantem a eficiência na aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros e itens de mercearia, aliando segurança, eficiência e custo-benefício para a CODER.

1.2.3 O Setor de Almoxarifado, é o responsável pela demanda e identificação da necessidade de obtenção desses insumos, visando garantir alimentação segura, nutritiva com cardápios balanceados que reduzam riscos de doenças ocupacionais e elevem disposição física para os colaboradores da CODER.

1.2.4 A presente contratação enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, em conformidade com a legislação vigente e com o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER, assegurando a transparência, economicidade e eficiência na aquisição dos insumos.



2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (JUSTIFICATIVA)

2.1.1 A presente contratação tem por finalidade suprir a demanda interna da CODER, que conta com estrutura própria de cozinha para a confecção das refeições destinadas aos seus colaboradores. Tal medida visa assegurar a continuidade das atividades operacionais em setores estratégicos, como engenharia, pavimentação, zeladoria urbana, almoxarifado, vigilância patrimonial e serviços de campo. Ressalta-se que parte expressiva do efetivo atua em regime de escalas diferenciadas, inclusive jornadas de 12x36 horas, exigindo suporte nutricional adequado para a manutenção da integridade física e da capacidade produtiva.

2.1.2 A aquisição dos gêneros alimentícios, ao invés da contratação de refeições prontas, proporciona maior controle sobre os insumos utilizados, possibilitando a elaboração de cardápios balanceados conforme critérios nutricionais e operacionais internos. Essa autonomia contribui para a personalização das refeições, melhor aproveitamento de recursos, redução de desperdícios e aderência às necessidades específicas de cada unidade operacional da CODER.

2.1.3 A disponibilização contínua de alimentos in natura ou processados internamente é crucial para evitar deslocamentos desnecessários de pessoal durante o expediente, o que impactaria negativamente na produtividade, especialmente em frentes de trabalho situadas em regiões periféricas ou de difícil acesso. A logística interna de distribuição das refeições, com base nos gêneros adquiridos, deve ser ágil e sincronizada com a dinâmica operacional da Companhia.

2.1.4 A ausência de fornecimento regular desses gêneros alimentícios implicaria prejuízos significativos à operação, tais como paralisações de equipes, necessidade de aquisições emergenciais a preços superiores, comprometimento de cronogramas de obras e riscos ao cumprimento de contratos firmados com a administração pública. Para setores como a vigilância patrimonial, cuja natureza do serviço impõe permanência contínua em postos fixos, a alimentação fornecida internamente é condição essencial para assegurar a vigilância permanente e a segurança do patrimônio público.

2.1.5 A contratação visa garantir a aquisição de insumos alimentares seguros, nutritivos e em conformidade com a Norma Regulamentadora nº 24 do Ministério do Trabalho, assegurando condições adequadas de alimentação e saúde ocupacional aos colaboradores. A escolha criteriosa dos gêneros alimentícios contribui para a prevenção de doenças relacionadas à má alimentação, promovendo o bem-estar físico e mental dos trabalhadores.

2.1.6 Esta medida também reafirma o compromisso da CODER com o desenvolvimento local e a aplicação responsável de recursos públicos, conforme os princípios previstos na Lei de Responsabilidade Fiscal. A aquisição planejada e transparente de insumos alimentares fortalece o vínculo com fornecedores locais e fomenta a economia regional, contribuindo para o desenvolvimento sustentável de Rondonópolis.



- 2.1.7** A estimativa de preços para os gêneros alimentícios foi elaborada com base em pesquisa de mercado atualizada, envolvendo empresas do setor e fornecedores locais. Esse levantamento permitiu identificar a média de valores praticados, conferindo confiabilidade aos parâmetros adotados para a elaboração do Termo de Referência e ao procedimento licitatório.
- 2.1.8** A contratação ora proposta também decorre do crescimento da demanda por serviços executados pela CODER, o que exige maior regularidade e previsibilidade na aquisição dos gêneros alimentícios necessários para atender ao aumento do número de refeições produzidas internamente.
- 2.1.9** A exigência de conformidade com normas sanitárias, certificações de qualidade e a rastreabilidade dos produtos alimentícios adquiridos é fundamental para garantir a segurança dos alimentos desde sua origem até o preparo final. Os fornecedores deverão observar padrões estabelecidos pela ANVISA, MAPA, ABNT e, quando aplicável, as diretrizes internacionais do Codex Alimentarius, assegurando a integridade dos produtos e evitando contaminações.
- 2.1.10** A adoção do sistema de Registro de Preços mostra-se como a solução mais eficiente e vantajosa para a presente contratação, por permitir economia de escala, flexibilidade na aquisição conforme demanda real, otimização de recursos públicos e redução de custos administrativos decorrentes de processos licitatórios fragmentados e da manutenção de estoques elevados.
- 2.1.11** A durabilidade e a efetividade da solução contratada dependem da observância de requisitos claros quanto aos prazos de entrega, condições de armazenamento, integridade das embalagens, validade dos produtos e compatibilidade com os equipamentos e rotinas da cozinha da CODER. A definição técnica detalhada desses aspectos reduz significativamente os riscos de falhas operacionais.
- 2.1.12** A presente contratação encontra respaldo legal na Lei nº 13.303/2016, que rege as empresas estatais, notadamente em seus princípios de eficiência, economicidade, legalidade, moralidade e publicidade, bem como nas normas internas de contratação da CODER. A medida está alinhada às diretrizes de governança e ao interesse público na boa gestão dos recursos destinados à alimentação dos servidores operacionais da Companhia

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 3.1** As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Termo de referência, ocorrerão por conta dos Contratos firmados entre a Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER e a Prefeitura Municipal de Rondonópolis.

4. DOS ITENS E DAS QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	CEBOLA NACIONAL: OS BULBOS DEVEM SER FIRMES, COM CASCA SECA E ÍNTEGRA, PESCOÇO SECO E CICATRIZADO, SELECIONANDO-SE, ENTRE UNIDADES DE MESMO TAMANHO, AQUELAS DE MAIOR PESO. NÃO SERÃO ACEITOS BULBOS BROTADOS, COM FERIDAS, ÁREAS AMOLECIDAS, MOFO, VESTÍGIOS DE INSETOS, SUJIDADES OU PRAGAS VISÍVEIS. A CEBOLA DEVE	1.600	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, COM MATURIDADE COMERCIAL, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.		
2	BATATA INGLESA: DEVE APRESENTAR CASCA LISA, SEM DEFEITOS, PARTES ESCURECIDAS, BROTAÇÕES OU ÁREAS ESVERDEADAS, QUE INDICAM A PRESENÇA DE SOLANINA (SUBSTÂNCIA TÓXICA). OS TUBÉRCULOS DEVEM SER FIRMES, ÍNTEGROS, LIMPOS, LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. MANTIDO EM LOCAL FRECO, AREJADO E ESCURO, PROTEGIDA DA LUZ PARA EVITAR ESVERDEAMENTO. NÃO DEVE SER REFRIGERADA, POIS TEMPERATURAS MUITO BAIXAS ALTERAM SEU SABOR E CAUSAM ESCURECIMENTO DURANTE A FRITURA.	3.000	KG
3	TOMATE CARMEM: DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME COM CARACTERÍSTICA PREDOMINANTEMENTE VERMELHA, FIRMEZA ADEQUADA E AUSÊNCIA DE FUROS, MANCHAS, FERIMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. É PRECISO QUE ESTEJAM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, COM MATURIDADE COMERCIAL, LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. PREFERENCIALMENTE, CONSERVADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE OU SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	2.500	KG
4	ABOBORA KABOTIAN: FRUTO DA ESPÉCIE CUCURBITA MOSCHATA, CARACTERIZADO POR CASCA GROSSA E DURA, FORMATO COM GOMOS (TIPO KABOCHA/CABOTÁ), E COLORAÇÃO ESPECÍFICA CONFORME A VARIEDADE. OS FRUTOS MADUROS SÃO IDENTIFICADOS PELA CASCA OPACA (SEM BRILHO), INDICANDO COLHEITA NO PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES COM CASCA BRILHANTE (COLHIDOS PRECOCEMENTE), MACHUCADOS, FERIMENTOS, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU DANOS QUE COMPROMETAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ABÓBORA DEVE ESTAR FIRME, ÍNTEGRA, LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. FRUTOS INTEIROS E COM CABINHO PRESERVADO PODEM SER ARMAZENADOS POR ATÉ TRÊS MESES EM AMBIENTE FRESCO, SECO E AREJADO.	2.500	KG
5	CENOURA: RAIZ TUBEROSA DA ESPÉCIE <i>DAUCUS CAROTA</i> , DE FORMATO ALONGADO E CILÍNDRICO, COM COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA. AS RAÍZES DEVEM APRESENTAR FIRMEZA, COR INTENSA E UNIFORME, PREFERENCIALMENTE SEM PIGMENTAÇÃO VERDE OU ROXA NA REGIÃO SUPERIOR (OMBRO), ÁREAS AMOLECIDAS, ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COM COMPRIMENTO ENTRE 15 E 20 CM E DIÂMETRO DE 3 A 4 CM. PEQUENAS TORTUOSIDADES SÃO ACEITÁVEIS, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADAS OU ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA.	1.500	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

6	BETERRABA RAIZ TUBEROSA DA ESPÉCIE <i>BETA VULGARIS</i> , DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, DESTINADA AO CONSUMO TANTO DA RAIZ QUANTO DAS FOLHAS. AS RAÍZES DEVEM APRESENTAR FIRMEZA, TENACIDADE, AUSÊNCIA DE MURCHIDÃO, RACHADURAS, BROTAÇÕES OU TECIDO ESCURO (CORTIÇA) NA REGIÃO DO OMBRO, PREFERENCIALMENTE COM DIÂMETRO ENTRE 8 E 10 CM, PESO ENTRE 200 E 300 G E PEQUENA PORÇÃO DO TALO DAS FOLHAS PRESERVADO. NÃO SÃO ACEITOS EXEMPLARES COM DANOS MECÂNICOS, PODRIDÕES, ODORES ESTRANHOS, DESIDRATAÇÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E SOMBREADO OU REFRIGERADO, EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS.	1.500	KG
7	REPOLHO VERDE: HORTALIÇA DA ESPÉCIE <i>BRASSICA OLERACEA</i> , VARIEDADE <i>CAPITATA</i> , CARACTERIZADA POR FOLHAS ARREDONDADAS E SOBREPOSTAS EM FORMATO DE CABEÇA COMPACTA, COM COLORAÇÃO VERDE. AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM RACHADURAS, FOLHAS EXTERNAS MURCHAS, MANCHAS ESCURAS, PERFURAÇÕES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ENTRE UNIDADES DE MESMO TAMANHO, DEVEM SER PRIORIZADAS AS MAIS PESADAS, INDICATIVAS DE MAIOR DENSIDADE E FRESCOR. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS	1.500	KG
8	ALHO A GRANEL: BULBO DA ESPÉCIE <i>ALLIUM SATIVUM</i> , COMPOSTO POR CABEÇA (BULBO) E DENTES (BULBILHOS), COM CASCA BRANCA OU ROXA E POLPA DE COLORAÇÃO CREME CLARO. OS BULBOS DEVEM APRESENTAR FIRMEZA, CASCA SECA E ADERENTE, HASTE, BASE E RAÍZES COMPLETAMENTE DESSECADAS, SEM SINAIS DE UMIDADE, BROTAÇÃO, MURCHIDÃO, MOFO, BOLOR OU INFESTAÇÃO POR PRAGAS. DEFEITOS COMO BULBOS ABERTOS, DANOS MECÂNICOS SUPERFICIAIS CICATRIZADOS OU RACHADURAS NA BASE SÃO TOLERADOS DESDE QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE PARA CONSUMO. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO AREJADO, SECO E ESCURO.	1.000	KG
9	ABOBORA PAULISTA: CASCA FIRME E INTACTA, SEM MACHUCADOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR MACHUCADOS, PERFURAÇÃO, BROCADO.	200	KG
10	ABOBRINHA VERDE: FRUTO DA ESPÉCIE <i>CUCURBITA PEPO</i> , APRESENTANDO COLORAÇÃO VERDE, COM FAIXAS ESCURAS UNIFORME. OS FRUTOS DEVEM SER FIRMES, COM CASCA BRILHANTE, SEM PARTES ESCURAS, AMOLECIDAS, BROCAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PREFERENCIALMENTE COM ATÉ 20 CM DE COMPRIMENTO PARA GARANTIR TENACIDADE E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E SOMBREADO OU SOB REFRIGERAÇÃO, EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA EVITAR PERDA DE UMIDADE E BRILHO DA CASCA.	500	KG
11	BATATA DOCE: TUBÉRCULO DA ESPÉCIE <i>IPOMOEA BATATAS</i> , COM CASCA ARROXEADA E POLPA AMARELA. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, FIRMES, SEM BROTAÇÕES INICIAIS (QUE REDUZEM DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL), DANOS INTERNOS OU ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS.	500	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	DANOS SUPERFICIAIS CAUSADOS POR INSETOS SÃO TOLERÁVEIS, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE INTERNA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PODRIDÕES, ODORES ESTRANHOS, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL NATURALMENTE SECO, FRESCO E BEM VENTILADO. REFRIGERAÇÃO É DESACONSELHADA, POIS CAUSA ESCURECIMENTO, ALTERAÇÃO DE SABOR, ODOR E TEXTURA ENDURECIDA.		
12	PIMENTA DE CHEIRO: PIMENTA DE CHEIRO, DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTE.	100	KG
13	PIMENTÃO VERDE FRUTO DA ESPÉCIE <i>CAPSICUM ANNUUM</i> , CARACTERIZADO POR FORMATO QUADRADO, RETANGULAR OU CÔNICO, COM CASCA VERDE EM ESTÁGIO MATURO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR LIMPOS, FIRMES, COM CASCA BRILHANTE (INDICATIVO DE FRESCOR), TALOS CORTADOS RENTES E AUSÊNCIA DE MANCHAS, MURCHIDÃO, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO SÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS PRECOCEMENTE (COR VERDE PÁLIDA), POIS MURCHAM RAPIDAMENTE E APRESENTAM QUALIDADE INFERIOR. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO OU SOB REFRIGERAÇÃO, QUANDO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, QUE PERMITEM VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITAM ACÚMULO DE UMIDADE	250	KG
14	PIMENTÃO AMARELO: FRUTO DA ESPÉCIE <i>CAPSICUM ANNUUM</i> , CARACTERIZADO POR FORMATO QUADRADO, RETANGULAR OU CÔNICO, COM CASCA AMARELA EM ESTÁGIO MATURO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR LIMPOS, FIRMES, COM CASCA BRILHANTE (INDICATIVO DE FRESCOR), TALOS CORTADOS RENTES E AUSÊNCIA DE MANCHAS, MURCHIDÃO, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO SÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS PRECOCEMENTE (COR VERDE PÁLIDA), POIS MURCHAM RAPIDAMENTE E APRESENTAM QUALIDADE INFERIOR. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO OU SOB REFRIGERAÇÃO, QUANDO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, QUE PERMITEM VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITAM ACÚMULO DE UMIDADE	50	KG
15	PIMENTÃO VERMELHO: FRUTO DA ESPÉCIE <i>CAPSICUM ANNUUM</i> , CARACTERIZADO POR FORMATO QUADRADO, RETANGULAR OU CÔNICO, COM CASCA VERMELHA EM ESTÁGIO MATURO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR LIMPOS, FIRMES, COM CASCA BRILHANTE (INDICATIVO DE FRESCOR), TALOS CORTADOS RENTES E AUSÊNCIA DE MANCHAS, MURCHIDÃO, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO SÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS PRECOCEMENTE (COR VERDE PÁLIDA), POIS MURCHAM RAPIDAMENTE E APRESENTAM QUALIDADE INFERIOR. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO OU SOB REFRIGERAÇÃO,	50	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	QUANDO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, QUE PERMITEM VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITAM ACÚMULO DE UMIDADE		
16	CHUCHU: FRUTO DA ESPÉCIE SECHIUUM EDULE, APRESENTANDO VARIEDADES QUANTO AO FORMATO (ARREDONDADO OU PERIFORME), TAMANHO E COR DA CASCA VERDE-CLARA, SEM ESPINHOS, COM COMPRIMENTO ENTRE 12 E 18 CM (GRAÚDOS) OU 7 A 10 CM (MIÚDOS). OS EXEMPLARES DEVEM APRESENTAR CASCA BRILHANTE, LISA, COR UNIFORME, AUSÊNCIA DE MANCHAS, DANOS MECÂNICOS, SINAIS DE AMARELAMENTO OU ABERTURA NA REGIÃO DA PONTA, INDICATIVOS DE DETERIORAÇÃO. NÃO SÃO ACEITOS FRUTOS COM CASCA OPACA, ÁREAS DANIFICADAS, MURCHIDÃO, PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO OU SOB REFRIGERAÇÃO, QUANDO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, QUE PERMITEM VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITAM ACÚMULO DE UMIDADE, PRESEVANDO A TEXTURA E COR.	200	KG
17	BERINGELA FRUTO DA ESPÉCIE <i>SOLANUM MELONGENA</i> , COM COR VINHO ESCURO (QUASE PRETA), E FORMATOS VARIADOS, INCLUINDO ALONGADOS, COMPRIDOS E FINOS OU REDONDOS. OS FRUTOS DEVEM POSSUIR CASCA BRILHANTE, LISA, COR UNIFORME, CÁLICE (BASE DO PEDÚNCULO) VERDE E INTACTO, SEM MANCHAS, ÁREAS AMASSADAS, SINAIS DE MURCHIDÃO OU DESENVOLVIMENTO EXCESSIVO DE SEMENTES (QUE CONFEREM SABOR AMARGO E COLORAÇÃO ESCURA). NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS PRECOCEMENTE (CASCA OPACA, MURCHIDÃO ACELERADA) OU APÓS O PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM CONDIÇÃO AMBIENTE OU SOB REFRIGERAÇÃO, QUANDO ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, COM O PEDÚNCULO (CABO) PRESERVADO PARA RETARDAR A PERDA DE UMIDADE.	200	KG
18	PEPINO JAPONÊS - IN NATURA: FRUTO DA ESPÉCIE CUCUMIS SATIVUS, PERTENCENTE À VARIEDADE JAPONESA, CARACTERIZADO POR FORMATO FINO E ALONGADO, CASCA VERDE-ESCURA BRILHANTE COM REENTRÂNCIAS SUPERFICIAIS, OS FRUTOS DEVEM APRESENTAR FIRMEZA, CASCA ÍNTEGRA E BRILHANTE, SEM FERIMENTOS, AMASSAMENTOS, MANCHAS OU SINAIS DE MURCHIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE, OU SOB REFRIGERAÇÃO EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, QUE PERMITEM VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITAM ACÚMULO DE UMIDADE.	500	KG
19	QUIABO VERDE: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	500	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

20	VAGEM VERDE: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	300	KG
21	COUVE-FLOR: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	250	UND
22	BROCÓLIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM PLÁSTICO FILME OU SEMELHANTE.	300	UND
23	COUVE MANTEIGA - MAÇO: COM FOLHAS ÍNTEGRAS, HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	100	MAÇO
24	COENTRO - MAÇO: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	2.500	MAÇO
25	CEBOLINHA VERDE – MAÇO: COM FOLHAS ÍNTEGRAS, HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER TIPOS DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	2.500	MAÇO

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

26	SALSA - MAÇO: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE; COM COLORAÇÃO UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS; GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER TIPOS DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	300	MAÇO
27	HORTELÃ: VERDURA IN NATURA, TIPO HORTELÃ, ESPÉCIE COMUM - MAÇO DE 100g COM IDENTIFICAÇÃO DE PESO.	100	MAÇO
28	ALFACE AMERICANA: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE; COM COLORAÇÃO UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS; GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	500	UND
29	ALFACE HIDROPONICA: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS; GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	500	UND
30	RÚCULA: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE; COM COLORAÇÃO UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SIPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E CORPOS STRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRSENTAR QUALQUER KESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA;	500	UND
31	GENGIBRE - IN NATURA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, INSETO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS, COR, CHEIRO CARACTERÍSTO, NÃO DEVENDO APRESENTAR QUAISQUER TIPOS DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA E BIOLÓGICA.	10	KG
32	MANDIOCA / MACAXEIRA / AIPIM (DESCASCADA): MANSA, BRANCA OU AMARELA, RAIZ INTEGRADA, FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO E COR PRÓPRIO, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, QUE PERMITA E SUPORTE A SUA MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVENDO APRESENTAR QUAISQUER TIPOS DE LESÃO DE	2.000	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM BALAGEM A VÁCUO E CONGELADO.		
33	MILHO VERDE - IN NATURA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CASCA, COM COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, NÃO PODENDO ESTAR DANIFICADO OU DURO, O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE FUNGOS, PARASITAS LARVAS E INSETOS, LIVRE DE SUJIDADE E IMPUREZAS.	200	UNID
34	FARINHA DE MANDIOCA REFINADA - 1KG: O PRODUTO DEVE ESTAR BEM SOLTO E SECO NO PACOTE, DEVE TER COR E ODOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO, NEM PRESENÇA DE IMPUREZAS, NÃO DEVE TER MANCHAS DE COR PRETA, AZULADA OU ESVERDEADA, SABOR ALTERADO E PESO INSATISFATÓRIO, A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	300	KG
35	OVOS BRANCOS DE GALINHA: EM CARTELA DE 30 UNIDADES O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CASCA FIRME, A EMBALAGEM DEVE PERMITIR QUE OS OVOS FIQUEM AREJADOS, DEVE HAVER A IDENTIFICAÇÃO DA GRANJA DE PRODUÇÃO,	1.500	CARTELA
36	FARINHA DE TRIGO BRANCA TIPO 1: EMBALAGEM DE 1KG, PRODUTO OBTIDO DE TRIGO MOÍDO, LIMPO. ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDO COM FERRO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIURETANO, TRANSPARENTE/ATÓXICO OU DE PAPEL ORIGINAL DE FÁBRICA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	PCT
37	MACARRÃO ESPAQUETE Nº8 DE 1 KG: MACARRÃO COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICO, LIMPO E NÃO VIOLADOS, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRUCIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	1.800	PCT
38	MACARRÃO PARAFUSO: EMBALAGEM DE 1 KG. MACARRÃO COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICO, LIMPO E NÃO VIOLADOS, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE CLARO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRUCIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	1.000	PCT
39	LEITE LONGA VIDA TETRA PARK: EMBALAGEM C/ 12 UNIDADES DE 1 LITRO - PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE	500	CX

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	COR BRANCA OPACA, ESTERILIZADOS UHT. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO DO FABRICANTE E INFORMAÇÃO DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL UHT 1KG: LEITE EM PÓ DE ALTA QUALIDADE 100% LEITE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CONSERVANTES, EMBALADO EM PACOTES DE POLIETILENO, OU LATAS HEMERTICAMENTE FECHADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, E COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	1.000	PCT
41	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 100G: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ FINO DE COLORAÇÃO BRANCA, ODORE CARACTERÍSTICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO DORNECEDOR, DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	250	UND
42	AÇÚCAR CRISTAL 2KG: COR BRANCA, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO 2 QUILOGRAMAS DE PESO LÍQUIDO, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	3.500	PCT
43	ARROZ AGULHINHA TIPO 1- 5KG: ARROZ BRANCO COM GRÃOS SELECIONADOS, TECNOLOGIA MODERNA COM SISTEMA DE POLIMENTO QUE GARANTE UM ARROZ COM EXCELENTE PADRÃO VISUAL, BRANCO, BEM SOLTO E DE EXCELENTE PALADAR, POLIDO, LONGO, FINO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM INTACTA, COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	3.000	PCT
44	FEIJÃO CARIOCA 1KG, TIPO 1: CLASSE CARIOCA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTOS DE MATERIAS TERROSOS, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE CLAROS OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	2.800	PCT
45	FEIJÃO PRETO - 1KG: FEIJÃO TIPO 1, CLASSE PRETO, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTOS DE MATERIAS TERROSOS, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE CLARO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVENDO APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	800	PCT

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

46	ÓLEO DE SOJA - 900 ML: COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO SEM COLESTEROL. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	2.000	UND
47	SAL REFINADO, 1KG: PRODUTO REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG E NO MÁXIMO 15 MG DE IODO POR QUILO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE ENTREGA DO PRODUTO.	750	PCT
48	SAL GROSSO - 1 KG: PACOTE DE 1 KG - SAL, TIPO GROSSO, PARA USO ALIMENTÍCIO, TEOR MÁX. DE SÓDIO DE 360, ADITIVOS IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA, ACIDEZ 7,20, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	250	PCT
49	TEMPERO COMPLETO - 1 KG, SEM PIMENTA: O TEMPERO OU CONDIMENTOS DEVE SER CONSTITUÍDO DE ESPECIARIAS GENUÍNAS E PURAS, SÃS E LIMPAS, QUE DEVEM CORRESPONDER A SUAS CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS NORMAIS. PODEM SER ADICIONADOS DE SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA E MANJERICÃO. TODOS OS INGREDIENTES EMPREGADOS DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM DO TIPO POTE POLIPROPILENO RESISTENTE, DE 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	250	UND
50	CAFÉ EM PÓ TIPO 1 - 500G: TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO, COM CERTIFICADO DE SELO DE PUREZA ABIC, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO, TIPO ALMOFADA, Prensado, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTOS DE SUNJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	3.500	PCT
51	CAFÉ, TIPO CAPPUCCINO 200G: BEBIDA EM PÓ PARA PREPARO DE CAPPUCCINO, CONSTITUÍDO DE MISTURA DE CAFÉ SOLÚVEL, LEITE EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, CANELA EM PÓ, REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO E EDULCORANTES: ACESULFAME DE POTÁSSIO E ASPARTAME, AÇÚCAR, E AROMATIZANTES NATURAIS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEA EM ÁGUA QUENTE, TEOR DE CAFEÍNA COMPATÍVEL COM PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS ARTIFICIAIS E CONSERVANTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMÉTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 200G OU MAIS, QUE GARANTA A CONSERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS. É NECESSÁRIO QUE O ITEM ATENDA ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, COM CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E/OU QUALIDADE RECONHECIDA.	200	UND
52	MILHO VERDE EM LATA DE 170G: PRODUTO OBTIDO DO COZIMENTO DE GRÃOS DE MILHO VERDE, IMERSOS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA	800	LATA

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	APROPRIADO, SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADO NOS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, FABRICANTE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
53	VINAGRE: INGREDIENTES: ÁGUA POTÁVEL, FERMENTO ACÉTICO DE ALCOOL, CORANTE NATURAL INS 150 C E CONSERVADOR INS 224, ACIDEZ VOLÁTIL 4,0%, NÃO CONTER GLUTÉN, DEVERÁ APRESENTAR NO RÓTULO DA EMBALAGEM, VALIDADE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E EMPRESA PRODUTORA E ENVASADORA, EMBALAGEM DE 750 ML, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	360	UND
54	MOLHO SHOYU 1L: PRODUTO LÍQUIDO FERMENTADO, ELABORADO A PARTIR DE SOJA, TRIGO, SAL E ÁGUA, SEGUINDO PROCESSO TRADICIONAL COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. ARMAZENADO EM AMBIENTE SECO, FRESCO (15°C A 25°C) E PROTEGIDO DA LUZ. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PET TRANSPARENTE OU ÂMBAR, COM VEDAÇÃO HERMÉTICA, CAPACIDADE DE 1L. CONTENDO PH ENTRE 4,5 E 5,5; TEOR DE SÓDIO ENTRE 12% E 15%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS (EXCETO BENZOATO DE SÓDIO ATÉ 0,1%) E CONTAMINANTES (METAIS PESADOS ABAIXO DE 0,1 PPM). DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO MAPA E REGISTRO NO SIF. EQUIVALENTE OU SUPERIOR À MARCA KIKKOMAN.	48	UND
55	MOLHO INGLÊS 900ML: PRODUTO LÍQUIDO FERMENTADO, ELABORADO A PARTIR DE MELAÇO, VINAGRE, EXTRATO DE TAMARINDO, ANCHOVA, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE ESTAR ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO (15°C A 25°C) E PROTEGIDO DA LUZ. PRODUTO ACONDICIONADO EM GARRAFA PET ÂMBAR OU TRANSPARENTE COM PROTEÇÃO UV, CAPACIDADE DE 900 ML, TAMPA COM VEDAÇÃO HERMÉTICA E SELO DE SEGURANÇA. CONTENDO PH ENTRE 3,0 E 3,5; DENSIDADE ESPECÍFICA DE 1,15 A 1,20; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS (EXCETO ÁCIDO SÓRBICO ATÉ 0,1%) E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (AUSÊNCIA DE <i>SALMONELLA SPP.</i> E COLIFORMES A 45°C).	24	UND
56	MOLHO KETCHUP 1KG: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE TOMATES CONCENTRADOS, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE ESTAR ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO (15°C A 25°C), SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. PRODUTO ACONDICIONADO EM GARRAFA PET TRANSPARENTE, ÂMBAR OU POTE HERMÉTICO COM PROTEÇÃO UV, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1KG, TAMPA ROSQUEÁVEL E SELO DE INTEGRIDADE. CONTENDO PH ENTRE 3,5 E 3,9; SÓLIDOS TOTAIS MÍNIMOS DE 25% (ESCALA BRIX); ISENÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS (COR NATURAL DO TOMATE OU CARAMELO IV ATÉ 0,1%), CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS (EXCETO BENZOATO DE SÓDIO ATÉ 0,1%) E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (AUSÊNCIA DE <i>SALMONELLA SPP.</i> E COLIFORMES A 45°C). EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS HEINZ OU QUERO.	24	UND

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

57	<p>MOLHO MOSTARDA 1KG: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE SEMENTES DE MOSTARDA MOÍDAS, VINAGRE, SAL, ESPECIARIAS E ÁGUA. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE ESTÁ ARMazenado em LOCAL FRESCO (15°C A 25°C), SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. PRODUTO ACONDICIONADO EM GARRAFA PET TRANSPARENTE, ÂMBAR OU POTE HERMÉTICO COM PROTEÇÃO UV, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1KG, TAMPA ROSQUEÁVEL E SELO DE INTEGRIDADE. CONTENDO PH ENTRE 3,5 E 4,0; TEOR DE EXTRATO SECO MÍNIMO DE 20%; ISENÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS (EXCETO BENZOATO DE SÓDIO ATÉ 0,1%) E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (AUSÊNCIA DE <i>SALMONELLA SPP.</i> E COLIFORMES A 45°C). EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS HEMMER, CEPÊRA OU QUERO.</p>	24	UND
58	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 100% PURO 500ML: AZEITE DE OLIVA PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRA VIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE SER ARMazenado em AMBIENTE FRESCO (15°C A 25°C), PROTEGIDO DA LUZ E CALOR. DEVE EQUIVALER OU SUPERAR MARCAS COMO GALLO, ANDORINHA OU CARBONELL.</p>	24	UND
59	<p>CHÁ MATE TOSTADO, 250G: CHÁ MATE, ERVA MATE QUEIMADO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS, DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM COM 250G, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VVALIDADE MÍNIMODE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA NA COMPANHIA.</p>	2.400	UND
60	<p>COADOR DE PANO – GRANDE: COADOR DE TECIDO COM ARO DE METAL, MEDIDAS MÍNIMAS 33CM DIÂMETRO E 30 CM DE COMPRIMENTO.</p>	24	UND
61	<p>EXTRATO DE TOMATE, 300G: EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE TOMATES FRESCOS SELECIONADOS, COM INGREDIENTES A BASE DE 16 TOMATES E ÁGUA, QUE NÃO CONTENHA GLÚTEN, PROVIDO DE SABOR INTENSO E COR VIBRANTE. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS, APRESENTANDO UMA CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, COM INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A DATA DE VALIDADE E OS INGREDIENTES. O EXTRATO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PURO E CONCENTRADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.</p>	1.000	UND

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

62	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL 300G: MOLHO DE TOMATE DE ALTA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE TOMATES FRESCOS SELECIONADOS, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, SALSICA E ALHO, COM SABOR AUTÊNTICO E TEXTURA SUAVE. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES, APRESENTANDO UM EQUILÍBRIO IDEAL ENTRE ACIDEZ E DOÇURA. O MOLHO DEVE ESTAR DISPONÍVEL EM EMBALAGENS PRÁTICAS E SEGURAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS.COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA	1.000	UND
63	AZEITONA – 200G: AZEITONA, TIPO VERDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM TEMPERO - DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, LÍQUIDOS E NO MÍNIMO 200G DRENADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	500	UND
64	TEMPERO BAIANO - 10G: DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM: FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, TEMPERO IDEAL PARA PEIXES, FRUTO DO MAR, MOLHO, ENSOPADOS E OUTROS, A BASE DE SAL, PIMENTA DO REINO, COENTRO, COMINHO, ORÉGANO, CÚRCUMA, PIMENTA CALABRESA E FÉCULA DE MANDIOCA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	50	UND
65	ERVILHA CONGELADA 300G: ERVILHAS VERDES CONGELADAS, EMBALADAS EM SACHÊ DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADAS, E CONSERVADA EM TEMPERATURAS ENTRE -18º A -12º. DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, INGREDIENTES E FABRICANTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	300	UND
66	MARGARINA VEGETAL COM SAL, 1KG: MARGARINA VEGETAL, ELABORADO A PARTIR DE ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA SATURADA E DE GORDURA TRANS. CONTENDO GORGURA VEGETAL, UNIDADES DE PESO POR 10G CARBOIDRATOS, 0G DE PROTEÍNAS, 0G DE GORDURA TOTAIS, 8G DE GORDURAS SATURADAS, 2G DE GORDURA, 3,70G DE GORDURA TRANS, 0 MG FIBRA ALIMENTAR, 0G SÓDIO, 45MCG. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COM SABOR SUAVE E AGRADÁVEL. A MARGARINA DEVE SER ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, COMO A E D, E ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO SERÁ APRESENTADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE GARANTA A CONSERVAÇÃO E A INTEGRIDADE DO ALIMENTO. CONTENDO TAMBÉM EM SUAS ESPECIFICAÇÕES, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	1.500	UND
67	ACHOCOLATADO EM PÓ – 1 KG: PRODUTO EM PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA ACHOCOLATADA, INSTANTÂNEO E SOLÚVEL, COM SABOR INTENSO DE CHOCOLATE, QUE PODE SER UTILIZADO TANTO EM ÁGUA QUANTO EM LEITE. DEVE APRESENTAR BOA SOLUBILIDADE, PERMITINDO UM RÁPIDO E FÁCIL PREPARO. O PRODUTO DEVE SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, VISANDO A NUTRIÇÃO E O BEM-ESTAR DOS CONSUMIDORES. ADOÇADO DE FORMA EQUILIBRADA, DEVE SER ADEQUADO PARA O CONSUMO, COM UM	50	PCT

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	PERFIL DE SABOR QUE AGRADE À DIFERENTES PALADARES. O FORNECIMENTO DEVE INCLUIR EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E A FACILIDADE DE USO. COMPOSTO POR AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS [CÁLCIO (CARBONATO DE CÁLCIO) E FERRO (PIROFOSFATO FÉRRICO)], VITAMINAS [VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA), VITAMINA A (ACETATO DE RETINILA), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL) E VITAMINA B12 (CIANOCOBALAMINA)], EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
68	COCO RALADO 100G: DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO, EMBALAGEM DE 100G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	100	PCT
69	GELATINA EM PÓ 25G: EMBALAGEM COM MÍNIMO DE 25 G, SABORES: MORANGO, LIMÃO, ABACAXI, CEREJA, UVA, FRAMBOESA, AMORA E MARACUJÁ, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PMARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTRGA NA COMPANHIA.	100	PCT
70	LEITE CONDENSADO - 395 GRAMAS: O PRODUTO DEVE CONTER AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL E LACTOSE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, COM TEOR DE AÇÚCAR ADEQUADO E DE 6 A 8%, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA CREMOSA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. O LEITE CONDENSADO DEVE SER ISENTO DE ADITIVOS ARTIFICIAIS E CONSERVANTES, E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO JUNTO AOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	200	UND
71	LEITE DE COCO 500 ML: LEITE DE COCO, TIPO INTEGRAL, O PRODUTO DEVE CONTER LEITE DE COCO, BENZOATO DE SÓDIO, CABOXIMETIL CELULOSE, O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO PARA O PRODUTO DEVE SER DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	150	UND
72	BISCOITO TIPO MAISENA 350G: COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM ACIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, IMPERMEÁVEL DE NO MÍNIMO 350G CONTENDO 3 UNIDADES. NA EMBALAGEM DEVERÁ ESTÁ DISCRIMINADO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	250	PCT

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

73	BISCOITO DE ÁGUA E SAL 600G: BISCOITO QUADRADO, SALGADO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ENRIQUECIDO -COM LEITE, EMBALAGEM DE 400G, CONTENDO NO MÍNIMO 3 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE OS DADOS IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	800	PCT
74	AÇAFRÃO EM PÓ - 500G: CONDIMENTO INDUSTRIALIZADO, AÇAFRÃO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO; COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA	70	PCT
75	COLORÍFICO(COLORAL) 500G: PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ DE MILHO COM URUCUM EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICA, COM DISCRIMINAÇÃO DOS INGREDIENTES NA EMBALAGEM, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	200	PCT
76	TEMPERO CHIMICHURRI 15G SEM PIMENTA: O PRODUTO CONTITUIDO PELA MISTURA DE INGREDIENTES COMO SALSINHA DESIDRATADA, ORÉGANO DESIDRATADO, ALHO DESIDRATADO, CEBOLA DESIDRATADA, CEBOLINHA DESIDRATADA, TOMATE DESIDRATADO, PIMENTÃO DESIDRATADO, MOSTARDA, MANJERICÃO, LOURO, NOZ MOSCADA E SAL. O PRODUTDO DEVE SER ISENTO DE PIMENTA OU QUALQUER OUTRO INGREDIENTE QUE CONFERE ARDÊNCIA. SUA APARÊNCIA DEVERÁ SER GRANULADA, UNIFORME, SEM GRUMOS, OU IMPUREZAS, COM AROMAS E FRAGRÂNCIAS FRESCAS E HERBAL, CARACTERÍSTICOS DE CHIMICHURRI, SEM ODORES ESTRANHOS, OU PRODUTOS QUÍMICOS, COM SABOR EQUILIBRADO, COM PREDOMINÂNCIA DE ERVAS, SEM ARDÊNCIA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE ADITIVOS ARTIFICIAS, CONSERVANTES E CORANTES. ATENDENDO ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE ESTABELESCIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENETES. O TEMPERO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMÉTICA QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COM INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A COMPOSIÇÃO VALIDADE E INSTRUÇÃO DE USO, SENDO ACEITÁVEL UMA VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTEGA NA COMPANHIA	400	PCT
77	TEMPERO PÁPRICA DEFUMADA 30G: PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE PIMENTÕES VERMELHOS (CAPSICUM ANNUUM) QUE FORAM DEFUMADOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. APARÊNCIA EM PÓ, DE COLORAÇÃO VERMELHA A LARANJA, COM UNIFORMIDADE NA GRANULAÇÃO, AROMA DE FRAGRÂNCIA INTENSA E CARACTERISTICAMENTE DEFUMADA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE PRODUTOS QUÍMICOS, COM SABOR MARCANTE E LEVEMENTE ADOCICADO, COM NOTAS DEFUMADAS, SEM AMARGOR OU ARDÊNCIA. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE	300	PCT

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES, SENDO LIVRE DE CONTAMINANTES E IMPUREZAS. O TEMPERO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMÉTICA E OPACA, QUE PRESERVE SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, COM INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A COMPOSIÇÃO, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO, SENDO ACEITÁVEL UMA VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
78	TEMPERO FOLHA DE LOURO: EM FOLHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 4G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	150	PCT
79	TEMPERO COMINHO 60G: PÓ FINO DE COR MARROM CLARO MARROM ESCURO. PARA UM FORTE SABOR CARACTERÍSTICO DO COMINHO. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E ÚMIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM SER LIMPAS, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE VEDADAS E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULOS CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE., EMBALAGEM CONTENDO 60G OU 200G. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	100	UND
80	TEMPERO ORÉGANO 200G: FOLHAS SECAS TRITURADAS COM COR VERDE CARACTERÍSTICAS. AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DO ORÉGANO. ISENTO DE SUJIDADE, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E MIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM SER LIMPAS, ÍNTEGRAS, HERMETICAMENTE VEDADAS E DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM RÓTULOS CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 60G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	100	UND
81	TEMPERO MANJERICÃO DESIDRATADO 50G: EM FOLHAS DESIDRATADAS MOÍDAS, SEM SINAIS DE UMIDADE OU AGLOMERAÇÃO, COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA, EM EMBALAGEM SELADA, ARMAZENADO DE PREFERÊNCIA EM LOCAL SECO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ DO SOL, EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMÉTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 50G. COR VERDE CARACTERÍSTICO, AROMA FRESCO, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS (INSETOS, AREIA), TEOR DE UMIDADE ≤ 8%. DEVE ATENDER AOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 331/2019 (ANVISA) E IN Nº 60/2019 (MAPA). E PADRÕES EQUIVALENTES A MARCAS LÍDERES (KITANO, TEMPERO GOOD)	200	UND
82	TEMPERO CALDO DE CARNE 60G: TEMPERO CULINÁRIO, APRESENTANDO EM TABLETES, CAIXA 6 UNIDADES, PARA USO CULINÁRIO, SABOR CARNE. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 60G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE COMPANHIA.	500	CX

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

83	<p>TEMPERO CALDO DE GALINHA 60G: TEMPERO CULINÁRIO, APRESENTANDO EM TABLETES, CAIXA 6 UNIDADES, PARA USO CULINÁRIO, SABOR FRANGO. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 60G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE COMPANHIA.</p>	500	CX
84	<p>MAIONESE SACHE 500G: PRODUTO CONSTITUÍDO DE ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, AROMATIZANTES, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO E CORANTE NATURAL DE PÁPRICA, SEM GLUTÉN. APARÊNCIA CONSISTENTE, CREMOSA E HOMOGÊNEA, DE COLORAÇÃO AMARELO-CLARA, COM AROMA DE FRAGRÂNCIA SUAVE E CARACTERISTICAMENTE DE MAIONESE, SEM ODORES ESTRANHOS. COM SABOR QUILIBRADO COM NOTAS DE ACIDEZ E UM TOQUE SUAVE DE ESPECIARIAS, SEM ARMAGOR. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES, SENDO LIVRE DE CONTAMINANTES E IMPUREZAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACHÊ DE 800G, COM FECHAMENTO HERMÉTICO, QUE PRESERVE SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A COMPOSIÇÃO, VALIDADE E INSTRUÇÃO DE USO, SENDO ACEITÁVEL ATÉ 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.</p>	500	UND
85	<p>CREME DE LEITE 200G: PRODUTO LÁCTEO OBTIDO A PARTIR DA CREMAÇÃO DO LEITE, CONTENDO, ENTRE 17% A 20% DE GORDURA LÁCTEA, LEITE EM PÓ DESNATADO ESPESANTES CARRAGENA CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, ALGINATO DE SÓDIO E ESTABILIZANTES, CITRATO DE SÓDIO E CELULOSE MICROCRISTALINA. COM CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, DE COLORAÇÃO BRANCA. AROMA DE FRAGRÂNCIA SUAVE E CARACTERISTICAMENTE LÁCTEA, SEM ODORES ESTRANHOS, SABOR RICO E CREMOSO, COM NOTAS LÁCTEAS SEM AMARGOR OU ACIDEZ EXCESSIVA. O PRODUTO ATENDERÁ ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE ESTABELECIDAS PELA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES, SENDO LIVRE DE CONTAMINANTES E IMPUREZAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE CAIXA DE 200G, COM FECHAMENTO HERMÉTICO, QUE PRESERVE SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A COMPOSIÇÃO, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO, SENDO ACEITÁVEL ATÉ 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.</p>	750	UND
86	<p>MACARRÃO P/ LASANHA 500G: PRODUTO CONSTITUÍDO APARTIR DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM). PODE CONTER TRAÇOS DE OVOS E GLUTÉN. DEVERÁ ESTÁ ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G, COM A DISCRIMINAÇÃO DOS IGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ESTÁ ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS E, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA</p>	200	UND

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

87	ACENDEDOR P/FOGÃO: ACENDEDOR DE FOGÃO PRÁTICO E SEGURO, PRODUZ APENAS FAÍSCA. ADEQUADO PARA ACENDER FORNOS, FOGÕES CASEIROS, INDUSTRIAIS E CHURRASQUEIRAS, COMPOSIÇÃO: PLÁSTICO, DIMENSÕES MÍNIMAS APROXIMADAS: 2,5 X 22 X 1,5 CM; ACENDER OS QUEIMADORES A UMA DISTÂNCIA SEGURA, NÃO GERAR CHAMAS, APENAS FAÍSCAS.	12	UND
88	FARINHA DE ROSCA 500G: FARINHA DE ROSCA OBTIDA A PARTIR DE PÃES SECOS MOÍDOS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	80	UND
89	CRAVO-DA-ÍNDIA 10G: GRÃOS INTEIROS OU MOÍDOS, COM COR MARROM ESCURO A MARROM AVERMELHADA; EM PÓ, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM UNIFORME, AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E PICANTE, COM UMIDADE MÁXIMA DE 12%, TEOR DE ÓLEO ESSENCIAL MÍNIMO DE 15%, PH ENTRE 5,0 E 6,5. O PRODUTO DEVERÁ VIR EM EMBALAGEM HERMÉTICA E ADEQUADA PARA A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A DATA DE VALIDADE E O LOTE DE FABRICAÇÃO, SENDO ACEITÁVEL VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	100	UND
90	REFRIGERANTE, SABOR COLA, TAMANHO DE 2L: REFRIGERANTE, SABOR COLA COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDOS EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CAMELO ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADOS EM GARRAFAS PET, COM TAMPAS DE ROSCA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA, EMBALAGEM CONTENDO 2 LITROS. TIPO COCA-COLA OU DE MELHOR QUALIDADE.	1.000	UND
91	REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, TAMANHO DE 2L: REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDOS 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SEMENTE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PET, COM TAMPAS DE ROSCA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. EMBALAGEM CONTENDO 2 LITROS CADA UNIDADE. TIPO GUARANÁ ANTARCTICA OU MELHOR QUALIDADE.	1.000	UND
92	REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, TAMANHO DE 2L: REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS, SABOR LARANJA, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES, INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL E INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FANTA LARANJA, SUKITA, OU DE MELHOR QUALIDADE.	1.000	UND
93	REFRIGERANTE, SABOR COLA, TAMANHO DE 310 ML: REFRIGERANTE, SABOR COLA COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDOS EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CAMELO ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. TIPO COCA-COLA OU DE MELHOR QUALIDADE.	50	FARD O

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

94	REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, TAMANHO DE 310 ML: REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDOS 0, 02G A 0, 2G DE EXTRATO DE SEMENTE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. TIPO GUARANÁ ANTARCTICA OU MELHOR QUALIDADE.	50	FARDO
95	REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, TAMANHO DE 310 ML: , REFRIGERANTE SABOR LARANJA, COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES, INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL E INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, ACONDICIONADO EM LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FANTA LARANJA, SUKITA, OU DE MELHOR QUALIDADE.	50	FARDO
96	ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPOS 300ML: CAIXA COM 48 COPOS CONTENDO NO MÍNIMO 300 ML, COM PH (POTENCIAL DE HIDROGÊNIO) O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM, E DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM MARCA, PROCEDIMENTO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM	250	CX
97	ÁGUA MINERAL NATURAL C/ GÁS 500ML: COMPOSIÇÃO: GASEIFICADA ARTIFICIALMENTE; APRESENTAÇÃO: GARRAFA COM NO MÍNIMO 500ML; O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM, E DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM MARCA, PROCEDIMENTO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS GERAIS: FARDO C/ 12 UNIDADES	50	FARDO
98	ÁGUA MINERAL NATURAL S/ GÁS 500ML: COMPOSIÇÃO: SEM GÁS; APRESENTAÇÃO: GARRAFA 500ML; O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM, E DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM MARCA, PROCEDIMENTO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DESCARTÁVEL, FARDO C/ 12 UNIDADES	50	FARDO
99	SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, TRADICIONAL: PRONTO PARA BEBER, NATURAL, DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR: PÊSSEGO. FARDO COM 12 UNIDADES DE 1L. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	20	UNID
100	SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, TRADICIONAL: PRONTO PARA BEBER, NATURAL, DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR: MANGA. FARDO COM 12 UNIDADES DE 1L. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	20	UNID
101	SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, TRADICIONAL: PRONTO PARA BEBER, NATURAL, DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR: UVA. FARDO COM 12	20	UNID

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	UNIDADES DE 1L. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
102	SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, TRADICIONAL: PRONTO PARA BEBER, NATURAL, COM DATA DE VALIDADE ADEQUADA, DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR: GOIABA. FARDO COM 12 UNIDADES DE 1L. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	20	UNID
103	SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, TRADICIONAL: PRONTO PARA BEBER, NATURAL, DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR: MARACUJÁ. FARDO COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	20	UNID
104	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO INTEGRAL DE LARANJA 100% EXTRAÍDO DA FRUTA: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA EXTRAÇÃO DIRETA DA FRUTA (LARANJA), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU CORANTES, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. SENDO ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO (10°C A 25°C), PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E UMIDADE. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET TRANSPARENTE COM PROTEÇÃO UV, CAPACIDADE DE 900 ML, TAMPA ROSQUEÁVEL E SELO DE INTEGRIDADE. CONTENDO: BRIX MÍNIMO DE 10° (CONCENTRAÇÃO NATURAL), PH ENTRE 3,3 E 4,2; ISENÇÃO DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, ESTABILIZANTES NÃO AUTORIZADOS E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (AUSÊNCIA DE <i>SALMONELLA SPP.</i> E COLIFORMES A 45°C. EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS PRATS OU NATURAL ONE.	150	UND
105	LEGUME PROCESSADO- TIPO BATATA: FORMATO: PALITO, PREPARO: PRÉ-FRITO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO, PACOTE DE 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	150	PCT
106	PAPEL FILME 28CM X 300M: PELÍCULA PARA PROTEGER E CONSERVAR ALIMENTOS- NÃO TÓXICO, ROLO BOBINA PLÁSTICO DE FILME PVC 28CM X 300M, TRANSPARENTE, COMPOSIÇÃO: POLIETILENO / PVC LIVRE DE BISFENOL, INDICAÇÃO: USO DOMÉSTICO.	250	UND
107	SACO PLÁSTICO P/SALADA 1000 UND: SACO PLÁSTICO POLIPROPILENO PP, TRANSPARENTE, BRILHANTE NA MEDIDA APROXIMADA DE 15CM DE LARGURA X 30CM DE COMPRIMENTO X 0,10 MICRAS DE ESPESSURA, PACOTE COM 1000 UNIDADES.	250	PCT
108	SACO PLÁSTICO P/TALHERES - 1000 UND: SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, INDICADO PARA PROTEÇÃO DOS TALHERES PROPORCIONANDO ASSIM MAIS HIGIENE E PROTEÇÃO. NA MEDIDA APROXIMADA 5CMX30CM, PACOTE COM 1000 UNIDADES.	100	PCT
109	CAPA FARDO PARA CARNE – 50X80 PACOTE COM 100 UNIDADES: CRISTAL; PRODUZIDOS EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD). CAPACIDADE APROXIMADA DE 20 KG.	50	PCT
110	CARNE BOVINA - CORTE ACÉM: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS	800	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
111	CARNE BOVINA – CORTE ACÉM MOÍDO: CARNE BOVINA, 100% MOÍDA, SEM ADIÇÃO DE GORDURAS, MIÚDOS OU OUTROS COMPONENTES. TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 10%, PRODUTO FRESCO COM DATA DE PROCESSAMENTO DE ATÉ 24H ATÉ A DATA DA ENTREGA. EMBALADAS EM PACOTES DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADOS, DISTRIBUIDOS EM EMBALGENS DE 1 A 5 KG. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	800	KG
112	CARNE BOVINA - CORTE MÚSCULO DIANTEIRO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, O CORTE DEVERÁ SER FORNECIDO PICADO EM CUBOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	800	KG
113	CARNE BOVINA - CORTE COXÃO MOLE: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
114	CARNE BOVINA - CORTE PALETINHA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
115	CARNE BOVINA- CORTE COSTELA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS	1.500	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
116	CARNE BOVINA - CORTE PALETÃO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.800	KG
117	CARNE BOVINA – CORTE ALCATRA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	500	KG
118	CARNE BOVINA - CORTE FRALDINHA PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	300	KG
119	CARNE BOVINA- CORTE PEIXINHO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	800	KG
120	CARNE BOVINA - CORTE COXÃO DURO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE	800	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
121	CARNE BOVINA- CORTE MÚSCULO TRASEIRO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, O CORTE DEVERÁ SER FORNECIDO PICADO EM CUBOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	800	KG
122	CARNE BOVINA - CONTRA FILÉ: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	500	KG
123	CARNE BOVINA-CAPA CONTRA FILÉ PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
124	CARNE BOVINA - CORTE MIOLO DO ACÉM: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
125	CARNE BOVINA- TIPO CHARQUE 500 G: INGREDIENTES: CARNE BOVINA, SAL E CONSERVADORES, NITRITO DE SÓDIO E NITRATO DE SÓDIO, PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 500G, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE,	500	PCT

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
126	CARNE BOVINA-RABADA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
127	CARNE BOVINA- CORTE PONTA DE PEITO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
128	CARNE SUÍNA SEM SAL - CORTE COSTELINHA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
129	CARNE SUÍNA - CORTE PERNIL: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
130	CARNE SUÍNA CORTE PANCETA: PRODUTO FRESCO, REFRIGERADO, VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS APÓS O ABATE, TEMPERATURA ENTRE -1°C E 4°C, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU ODOR DESAGRADÁVEL. EMBALAGEM A VÁCUO EM PLÁSTICO HDPE (POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE), COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE E DATA DE ABATE. COR ROSADA UNIFORME, GORDURA FIRME E BRANCA, SEM PRESENÇA DE OSSOS OU FRAGMENTOS. CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 51/2018 (ABATE E	300	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	PROCESSAMENTO) E RDC ANVISA Nº 14/2014 (HIGIENE). DEVE ATENDER OU SUPERAR PADRÕES DE MARCAS COMO SADIA OU PERDIGÃO		
131	LINGUIÇA - TIPO CALABRESA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DE MAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	800	KG
132	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DE MAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	KG
133	BACON: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DE MAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	300	KG
134	CARNE DE AVE – FRANGO, CORTE COXA E SOBRECORA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DE MAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	2.000	KG
135	CARNE DE AVE – FRANGO, CORTE PEITO DE FRANGO: PEITO DE FRANGO CONGELADO COM OSSO, PELE, 100% CARNE FRANGO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, ATÓXICAS, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONSERVADO A UMA TEMPERATURA DE -18°C A -12°C, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO NA COMPANHIA. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INCLUINDO ANÁLISE MICROBIOLÓGICA RECENTE ,INDICANDO AUSÊNCIA DE PATÓGENO COMO SALMONELLA, E .	600	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	COLI E LISTERIA. TAMBÉM DEVER SER APRESENTADO UM LAUDO DE COMPOSIÇÃO.		
136	CARNE DE AVE – FRANGO, CORTE COXINHA DA ASA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES	1.000	KG
137	QUEIJO MUSSARELA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADA, RESFRIADA, ACONDICIONADA EM LOTE, EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. COM COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 A 80 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	2.000	KG
138	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL 200G: LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, FERMENTO LÁCTO, ESTABILIZANTES, DIFOSFATO TETRASÓDICO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO E NISINA E CORANTE NATURAL URUCUM, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 200G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	500	UND
139	SALSICHA: A GRANEL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DA PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	1.000	KG
140	MORTADELA DEFUMADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, FATIADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM NORMAS DA ANVISA, COM COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	1.000	KG
141	LINGUIÇA DEFUMADA PAIO: PRODUTO CÁRNEO EMBUTIDO, ELABORADO COM CARNE SUÍNA E BOVINA, DEFUMADA, TEMPERADA COM SAL, ALHO, PIMENTA E CONDIMENTOS AUTORIZADOS. PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ	200	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	SER DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA, SOB REFRIGERAÇÃO (0°C A 5°C. EMBALADO A VÁCUO, COM PLÁSTICO ALIMENTÍCIO RESISTENTE (PEAD)), CONSTANDO PESO LÍQUIDO DE 1KG EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ISENTA DE ODOR, COM COLORAÇÃO UNIFORME (VERMELHO-ROSADO) E TEXTURA FIRME. EM CONFORMIDADE COM IN Nº 34/2018 (REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS). DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES, SALMONELLA SPP. E LISTERIA MONOCYTOGENES. TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM CRISTALIZAÇÃO DE SAIS OU ACÚMULO DE GORDURA SUPERFICIAL. COM PADRÃO EQUIVALENTE OU SUPERIOR AOS PRODUTOS SADIA OU PERDIGÃO.		
142	KIT FEJOADA 1KG: CONTENDO PÉ DE PORCO DEFUMADO, BACON, LINGUIÇA, COSTELA SUÍNA E LOMBO, DEFUMADOS E PICADOS, PACOTE COM APROXIMADAMENTE 1KG, EMBALAGEM ATÓXICA, DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA	600	KG
143	PRESUNTO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COZIDO, FATIADO, RESFRIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA EMBALADO A VÁCUO OU EMBALAGEM HERMÉTICA, EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA	2.000	KG
144	SALAME- TIPO ITALIANO: CONSTITUÍDO DE INGREDIENTE CARNE SUINA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, APROXIMADAMENTE 600G. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.	20	UND
145	BANANA NANICA - EM PENCAS: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO FRUTOS COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DEVIDO AO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTE, PODENDO SER ORGÂNICA.	800	KG
146	BANANA MAÇÃ - EM PENCAS: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO FRUTOS COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DEVIDO AO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTE, PODENDO SER ORGÂNICA.	800	KG
147	BANANA DA TERRA - EM PENCAS: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO FRUTOS COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS,	1.600	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	MATERIAL TERROSO E SUJIDADE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DEVIDO AO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTE, PODENDO SER ORGÂNICA.		
148	UVA - TIPO RUBI: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, MADURA, CACHOS E FRUTOS DE TAMANHOS MÉDIOS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS, DEVERÁ ESTAR FIRME E COM BRILHO, COM POLPA E PEDÍCULO INTACTO E FIRMES, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, ACONDICIONADO E EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O CONSUMO.	100	KG
149	LARANJA PÊRA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE; NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES; PODENDO SER ORGÂNICO.	700	KG
150	ABACAXI IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	600	KG
151	MAÇÃ NACIONAL: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; INSETA DE SUJIDADES, INSETO, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE; NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES; PODENDO SER ORGÂNICO.	1.000	KG
152	MAMÃO FORMOSA: FRUTA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, LARVAS, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS RELACIONADOS AO MANUSEIO OU TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PODENDO SER ORGÂNICO.	900	KG
153	MELÂNCIA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO AROMA E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE, NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA, OU BIOLÓGICA; DEVRÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES; PODENDO SER ORGÂNICO.	2.500	KG
154	LIMÃO TAITI IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, QUE LHE PERMITA O SEU	1.000	KG

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	MANUSEIO E TRANSPORTE CONSERVADO EM LOCAL PRÓPRIO PARA O CONSUMO, LIVRE DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.		
155	MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO.	1.500	KG
156	PONKAN: É UMA FRUTA CÍTRICA RICA EM FIBRAS, VITAMINA C E POTÁSSIO, FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE, NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICOS.	700	KG
157	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	300	UND
158	POLPA DE FRUTA DE MARACUJA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
159	POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
160	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA C/ LARANJA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

161	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
162	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI C/HORTELÃ: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
163	POLPA DE FRUTA DE CUPUAÇU: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
164	POLPA DE FRUTA DE MANGA PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
165	POLPA DE FRUTAS VERMELHAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
166	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	UND
167	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI CROQUETE: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE CARNE MOÍDA TEMPERADA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM: EM CAIXA OITAVADA. 150 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
168	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI COXINHA: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE FRANGO DESFIADO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA.	35	CENTO

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

	COM 160 KCAL POR UNIDADE. ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.		
169	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI RISSOLE SABOR PRESUNTO E QUEIJO: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 140 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
170	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI CROQUETE: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE FRANGO TEMPERADA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM: EM CAIXA OITAVADA. 150 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
171	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI BOLINHA DE QUEIJO: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE QUEIJO DERRETIDO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
172	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI BOLINHA DE PRESUNTO E QUEIJO: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM: EM CAIXA OITAVADA, 130 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
173	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI SALSICHA EMPANADA: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE SALSICHA FRITA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM: EM CAIXA OITAVADA, 140 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
174	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI PASTEL: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE CARNE MOÍDA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 150 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
175	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI PASTEL: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE QUEIJO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA 140 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
176	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI RISSOLE SABOR CARNE: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE CARNE MOÍDA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 140 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO..	35	CENTO
177	SALGADOS FRITOS, TIPO MINI KIBE: MASSA CROCANTE, RECHEIO DE CARNE MOÍDA TEMPERADA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 160 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
178	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI EMPADA SABOR FRANGO: MASSA FOLHADA, RECHEIO DE FRANGO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 130 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
179	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI ESFIRRA SABOR CARNE: MASSA ASSADA, RECHEIO DE CARNE MOÍDA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 140 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGENEO.	35	CENTO
180	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI PIZZA SABOR CALABRESA: MASSA ASSADA, RECHEIO DE QUEIJO, ORÉGANO, TOMATE E CALABRESA. VALIDADE:	35	CENTO



	3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.		
181	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI PIZZA SABOR PRESUNTO E QUEIJO: MASSA ASSADA, RECHEIO DE QUEIJO, TOMATE PRESUNTO E ORÉGANO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
182	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI EMPADA CARNE COM PALMITO: MASSA FOLHADA, RECHEIO DE CARNE COM PLAMITO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO	35	CENTO
183	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO: MASSA ASSADA, RECHEIO DE QUEIJO, PRESUNTO E CATUPIRY. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
184	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI ENROLADINHO DE SALSICHA: MASSA ASSADA, RECHEIO DE SALSICHA. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
185	SALGADOS DIVERSOS, TIPO MINI X-BURG: MASSA DE PÃO ASSADA, RECHEIO DE HAMBURGUER ARTESANAL, QUEIJO E ALFACE. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 150 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
186	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI ESFIRRA SABOR PRESUNTO E QUEIJO: MASSA ASSADA, RECHEIO DE PRESUNTO, QUEIJO E CATUPIRY. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 140 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
187	SALGADOS ASSADOS, TIPO MINI TROUXINHA: MASSA ASSADA, RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM EM CAIXA OITAVADA, 120 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	35	CENTO
188	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL: MASSA ASSADA DE PÃO, RECHEIO DE QUEIJO CURADO, RALADO. VALIDADE: 3 DIAS. EMBALAGEM: SACO PAPELA KRAFT, 100 KCAL POR UNIDADE, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, COM MASSA UNIFORME E RECHEIO HOMOGÊNEO.	100	KG

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO;

- 5.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 5.2 A solução proposta considera todo o ciclo de vida do objeto, abrangendo as seguintes fases:
- a) Planejamento e Fundamentação: O setor demandante realiza um estudo detalhado para identificar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, levando em consideração critérios técnicos e econômicos que garantem a eficiência na aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros e itens de mercearia, aliando segurança, eficácia e custo-benefício para a CODER. Durante essa fase, são analisados aspectos econômicos, qualitativos e operacionais, garantindo que a solução adotada seja a mais vantajosa em



termos de custo-benefício. Também são definidos os critérios de contratação, buscando eficácia, eficiência administrativa e operacional, efetividade na prestação dos serviços públicos e sustentabilidade. Todas essas informações estão detalhadas no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

- b) Processo de Licitação e Registro de Preços: Com base no levantamento técnico e orçamentário, é conduzido o processo licitatório por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo aquisições programadas conforme a demanda real da CODER. Essa modalidade possibilita melhor gestão dos recursos públicos, evitando a compra excessiva de insumos e garantindo abastecimento contínuo sem a necessidade de múltiplos certames licitatórios. O levantamento de preços de mercado é realizado para garantir que os valores praticados estejam alinhados às condições vigentes, assegurando competitividade na contratação. O procedimento segue os princípios da Lei nº 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER.
- c) Formalização e Gestão do Contrato: Após a conclusão do certame licitatório, é formalizado o contrato com a(s) empresa(s) vencedora(s), estabelecendo as condições de fornecimento, prazos de entrega, valores, forma de pagamento e demais obrigações contratuais. A gestão contratual será conduzida pelo setor responsável, que fiscalizará o cumprimento das cláusulas acordadas, assegurando que os produtos entregues estejam em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital.
- d) Execução e Monitoramento: Durante a vigência do contrato, a CODER realiza um monitoramento contínuo da execução do fornecimento, garantindo que os gêneros alimentícios
- e) sejam entregues nas quantidades e prazos estabelecidos. Cada item recebido passa por verificação técnica para assegurar que os produtos atendam às normas de qualidade e segurança aplicáveis. O controle de estoque e consumo será mantido atualizado para otimizar o planejamento das aquisições futuras e evitar desabastecimento ou desperdícios.
- f) Avaliação e Encerramento: Ao término do contrato, será realizada uma análise abrangente da execução, verificando a qualidade dos insumos fornecidos, a pontualidade das entregas, a adequação às necessidades operacionais da CODER e o cumprimento integral das cláusulas contratuais. O desempenho dos fornecedores será avaliado com base nesses critérios, permitindo ajustes e melhorias nos próximos processos de contratação. Essa etapa visa garantir a continuidade da eficiência operacional e o aprimoramento contínuo das aquisições futuras.

5.3 O modelo adotado para esta contratação visa viabilizar a aquisição dos insumos no menor prazo possível, assegurando uma alimentação balanceada e nutritiva para os colaboradores da CODER. Este modelo está em conformidade com os padrões técnicos, legais e socioeconômicos, com ênfase na produtividade, saúde ocupacional, eficiência logística e no uso responsável dos recursos públicos.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1.1 Os requisitos a seguir estabelecem as diretrizes gerais para a execução contratual, sem prejuízo de outros requisitos técnicos que possam ser inseridos pela área competente. Ressalta-se que a documentação de habilitação técnica será tratada de forma específica no item "Critérios de Seleção do Fornecedor", evitando-se redundâncias neste tópico.



- 6.1.2A** contratação observará estritamente as disposições da Lei nº 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER (nº 009/2023), garantindo o cumprimento dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
- 6.1.3A** contratação seguirá diretrizes de sustentabilidade e responsabilidade socioambiental, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, promovendo práticas que minimizem impactos ambientais e otimizem o uso dos recursos públicos.
- 6.1.4A** contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de gêneros alimentícios se configura como a alternativa mais vantajosa e viável para a CODER, uma vez que dispensa a necessidade de elevados investimentos iniciais e oferece maior flexibilidade na gestão de estoques e no controle do consumo. Ademais, essa solução garante a conformidade técnica, a qualidade dos produtos fornecidos e a otimização dos recursos financeiros da Companhia.
- 6.1.5A** aquisição de gêneros alimentícios deverá atender aos seguintes requisitos, visando garantir eficiência operacional e a agilidade na entrega, de forma a assegurar a distribuição apropriada aos setores responsáveis da CODER.
- 6.1.6** Os itens listados, não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade. Tratando-se de quantidades estimadas para o fornecimento durante o período de 12 (doze) meses, sendo essas quantidades consideradas exclusivamente para fins de adjudicação e posterior convocação da ata de registro de preço.
- 6.1.7** Os produtos devem atender integralmente às normas da ANVISA, conforme portaria 1.428, de 26 de novembro de 1993 e Resolução RDC nº 216/2004, que regulamentam as boas práticas para alimentos.
- 6.1.8** Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes informações: data de fabricação e prazo de validade, sendo que este último deve, preferencialmente, considerar a data de entrega à Companhia, informações nutricionais completas, e identificação clara do fabricante ou fornecedor. Ademais, as embalagens devem atender aos padrões de conservação e integridade estabelecidos, em conformidade com as disposições da RDC nº 259/2002, RDC nº 56/2012 e 88/2016.
- 6.1.9** O processo de contratação deverá ser concluído no prazo máximo de 45 dias.
- 6.1.10** A aquisição deverá abranger os setores de almoxarifado e copa/cozinha.
- 6.1.11** A aquisição será realizada pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) por item de forma eletrônica ou presencial na modalidade pregão, possibilitando o fornecimento programado conforme a demanda real, otimizando recursos públicos e assegurando a disponibilidade contínua dos insumos para a CODER.
- 6.1.12** Fica estabelecido o prazo de 72 (setenta e duas) horas, contadas à partir da formalização da requisição pelo setor demandante para efetiva entrega dos itens solicitados na Companhia.



- 6.1.13** Os itens serão considerados recebidos no ato da entrega pelo fornecedor, mediante apresentação da nota fiscal correspondente, devendo ser conferidas pelo Fiscal de contrato designado e setor competente, seja cozinha e /ou almoxarifado.
- 6.1.14** A nota fiscal será rejeitada caso apresente erros ou inconsistências em relação aos valores, à descrição dos itens, às quantidades, ou qualquer outro requisito essencial para sua devida aprovação e comprovação. Nesse caso, a contratada deverá providenciar as correções necessárias no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sem custos para o contratante.
- 6.1.15** Deverá ser observado se a nota fiscal apresenta os elementos essenciais conforme legislação vigentes, tais como:
- a) Data de emissão;
 - b) Dados do contrato;
 - c) Dados do órgão contratante, como endereço, CNPJ, inscrição e municipal, entre outros;
 - d) Descrição dos itens de forma especificada, de acordo com o objeto do contrato;
 - e) Valor total à pagar no documento fiscal;
 - f) Eventual destaque do valor das retenções tributáveis cabíveis;
 - g) Informar o pedido que originou a despesa, relacionada a entrega dos itens elencadas no documento fiscal; e
 - h) Os dados do domicílio bancário em nome da contratada.
- 6.1.16** A empresa contratada deverá assegurar a entrega pontual dos insumos, sem falhas ou atrasos que possam comprometer o desempenho das atividades operacionais da CODER.
- 6.1.17** Não hipótese de serem identificadas irregularidades que ostem a liquidação da despesa, o prazo para pagamento será suspenso até que a contratada adote as medidas corretivas necessárias, reiniciando-se a contagem do prazo a partir da regularização da situação.
- 6.1.18** Destaca-se que o pagamento será realizado exclusivamente para a conta bancária da contratada, vinculada ao CNPJ que participou do processo licitatório. A contratada deverá, obrigatoriamente, emitir a nota fiscal correspondente, sendo a quitação da obrigação intransferível para qualquer outra conta que não seja da contratada.

6.2 FORMA DA CONTRATAÇÃO

- 6.2.1** Considerando a necessidade de garantir a legalidade, a transparência e a competitividade na contratação, sugere-se que a contratação seja realizada por meio do procedimento licitatório na modalidade Pregão, previsto na Lei nº 13.303/16, que dispõe sobre o estatuto jurídico das empresas estatais.



- 6.2.2 Nos termos do artigo 28 da Lei 13.303/16, a contratação deve seguir obrigatoriamente um processo licitatório, observando-se os princípios de isonomia, economicidade, eficiência e competitividade, garantindo que a escolha da proposta mais vantajosa seja pautada em critérios objetivos e previamente estabelecidos.
- 6.2.3 Considerando a natureza essencial da aquisição de gêneros alimentícios para a operação contínua dos serviços internos e externos da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis (CODER) e a necessidade de garantir previsibilidade, economicidade e eficiência administrativa, a forma de contratação mais adequada é por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP).
- 6.2.4 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 6.2.5 Os itens e quantidades solicitadas são de acordo com a solicitação realizada dos responsáveis pelo departamento (Almoxarifado) com base em um estudo técnico detalhado, considerando, consumo médio anual, expansão da demanda e estoque estratégico.

6.3 SUBCONTRATAÇÃO

- 6.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.4 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

- 6.4.1 A Contratada deverá garantir a qualidade dos itens e arcar com qualquer prejuízo à Contratante decorrente de sua utilização.
- 6.4.2 Ficará sobre inteira responsabilidade da Contratada a garantia da qualidade dos insumos entregues, sob pena das sanções cabíveis.
- 6.4.3 A empresa contratada será responsável pela substituição, troca ou reposição de insumos que estejam com datas vencidas, danificados, deteriorados ou que não atendam as especificações estabelecidas no contrato. Quando a substituição dos insumos se fizer necessária, esta deverá ser realizada por produtos que possuam especificações técnicas idênticas ou superiores, mediante aprovação prévia da CODER sem que haja custos adicionais para a contratante.
- 6.4.4 A garantia da contratação tem como objetivo resguardar o interesse público, mitigar riscos operacionais e assegurar a entrega eficiente do objeto contratado.
- 6.4.5 A CODER se reserva o direito de recusar os produtos que não estejam em conformidade com a descrição dos itens nesse Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar (ETP). Caso haja recusa, a contratada deverá substituí-lo no



prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da notificação formal da Coder.

6.5 DO PRAZO DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

- 6.5.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados à partir da assinatura do contrato, na forma do art.71 da Lei nº 13.303, de 2016, podendo ser prorrogado por interesse das partes. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 6.5.2 A prorrogação do contrato será analisada conforme as necessidades da Contratante, mediante solicitação formal e devidamente fundamentada em justificativa técnica. A prorrogação dependerá de aprovação expressa e deverá ser formalizada por meio de termo aditivo, observando o limite máximo de até 50% do valor contratual

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1.1 O modelo de execução do objeto tem como finalidade estabelecer diretrizes claras e objetivas para a operacionalização do contrato para aquisição de gêneros alimentícios.

7.1.2 Este documento define as etapas, metodologias, responsabilidades da contratada e da contratante, além de aspectos operacionais relevantes para garantir o cumprimento integral do contrato, prevenindo falhas e assegurando a continuidade dos serviços essenciais da CODER.

7.2. DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

7.2.1 A contratada deverá executar fielmente o contrato em conformidade com as cláusulas, responsabilizando-se pela sua qualidade, exatidão e segurança, diligenciando no sentido de que os trabalhos sejam conduzidos segundo a melhor técnica aplicável, observando os prazos que lhe forem programados para a sua realização e garantia;

7.2.2 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

7.2.3 Manter o funcionário apto para contato com a contratante para tratar de assuntos relacionados ao objeto do contrato;

7.2.4 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;

7.2.5 Fornecer o objeto estritamente de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência, respeitando os prazos e quantitativos nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos produtos na hipótese de estarem em



desacordo com as referidas especificações, sob pena de aplicação de sanções administrativas;

- 7.2.6 Assumir inteira responsabilidade pelo fornecimento dos itens previstos no objeto da licitação e programar-se com a devida antecedência para atender as demandas até o final do contrato;
- 7.2.7 Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas;
- 7.2.8 Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante;
- 7.2.9 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATANTE;
- 7.2.10 Havendo a ocorrência de fatos ou anormalidades que venham a prejudicar o perfeito fornecimento dos itens deverá a CONTRATADA comunicar a gerência do departamento administrativo e financeiro, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência à correção da situação apresentada, de modo a adimplir com o objeto proposto neste Termo de Referência.

7.3 RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

7.3.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto licitado;

- 7.3.2 Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência;
- 7.3.4 Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência;
- 7.3.5 Facilitar por todos os meios o cumprimento da execução da contratante, dando-lhe acesso e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e empregados da contratada, cumprindo com as obrigações pré-estabelecidas;
- 7.3.6 Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos itens a serem fornecidos;
- 7.3.7 Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do material;
- 7.3.8 Rejeitar o objeto que não atenda aos requisitos elencados nas especificações indicadas;
- 7.3.9 Comunicar por escrito à contratada o não recebimento do objeto, apontando as razões de sua não adequação aos termos contratuais;
- 7.3.10 Informar à contratada sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para entrega do objeto;
- 7.3.11 Designar gestor para a fiscalização e acompanhamento do Contrato;



- 7.3.12 Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas e efetuar os respectivos pagamentos nos prazos estabelecidos;
- 7.3.13 Solicitar o fornecimento obedecendo aos prazos estipulados neste instrumento, eventualmente, poderão ser solicitadas entregas com prazo menor do que o avençado neste Termo de Referência, caso em que haverá negociação entre esta empresa e o fornecedor;
- 7.3.14 Aplicar a CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- 7.3.15 A contratante é reservado o direito de qualquer forma sem que restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o cumprimento das especificações e condições do contrato.

7.4 LOCAIS DE ENTREGA E REGRAS DE RECEBIMENTO

- 7.4.1 Os itens solicitados deverão ser realizados no seguinte local: Endereço: AV. Dr. Paulino de Oliveira, 1411, Vila São José, Cep: 78.718-104.
- 7.4.2 O prazo máximo para a entrega será de 72 (setenta e duas) horas à partir da assinatura do contrato/emissão da ordem de serviço.
- 7.4.3 Será realizado no ato da entrega para conferência preliminar, de quantidades, integridade dos itens e documentação exigida.
- 7.4.4 Caso os insumos ou serviços não atendam às especificações exigidas, o fornecedor será notificado para substituição ou adequação no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da notificação formal, sem custos adicionais para a CODER.
- 7.4.5 A entrega deverá estar acompanhada dos seguintes documentos:
 - a) Nota fiscal correspondente;
 - b) Certificado de garantia (se houver);
 - c) Outros documentos exigidos conforme o objeto do contrato.
- 7.4.6 A CODER se reserva o direito de recusar entregas fora do prazo ou que não atendam aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

8 . MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

- 8.1.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 13.303, de 2016, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 8.1.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.



- 8.1.3 As comunicações entre a companhia contratante e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 8.1.4 A Coder poderá convocar representante legal para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Coder poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 8.1.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Fiscal do Contrato, ou pelo respectivo substituto.

8.2 FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

- 8.2.1 O fiscal de contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 8.2.2 O fiscal de Contrato anotar no relatório de fiscalização de contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 8.2.3 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal de contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 8.2.4 O fiscal de contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 8.2.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal de contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 8.2.6 O fiscal de contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

8.3 GESTOR DO CONTRATO

- 8.3.1 Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no relatório de fiscalização do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais.



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

8.3.3 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão, agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVA

9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 13.303, de 2016, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

9.2.2 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.2.3 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

9.2.5 Multa Moratória, para as infrações descritas no item "d", de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

9.2.6 Multa Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento),



pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

- 9.2.7 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.
- 9.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
- 9.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 9.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 9.7 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei 13.303/16 e no regulamento interno de licitações da Coder, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.9 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 9.9.2 as peculiaridades do caso concreto;
- 9.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 9.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e
- 9.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 13.303, de 2016 e no regulamento interno de licitações e contratos da CODER, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 9.11 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E DO REEQUILIBRIO

10.1 RECEBIMENTO E LIQUIDAÇÃO.



- 10.1.1 Os serviços contratados serão considerados recebidos no ato da execução, mediante apresentação da nota fiscal correspondente, a ser conferida pelo setor responsável pela fiscalização do contrato.
- 10.1.2 A nota fiscal poderá ser rejeitada caso apresente erros ou inconsistências quanto aos valores, descrição dos serviços ou qualquer outro requisito essencial para a sua aceitação, cabendo à contratada providenciar a devida correção no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sem ônus ao contratante.
- 10.1.3 O prazo para a liquidação da despesa será de até 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento da nota fiscal ou documento equivalente pela Administração.
- 10.1.4 Para a efetivação da liquidação da despesa, o setor competente verificará se a nota fiscal ou documento de cobrança apresenta os elementos essenciais, tais como:
- a) Data de emissão;
 - b) Dados do contrato e do órgão contratante;
 - c) Descrição dos itens/serviços contratados de forma especificada, de acordo com o objeto do contrato;
 - d) Parcela do serviço realizado, quando este for contratado de forma fracionada, de acordo com os termos do contrato;
 - e) Período respectivo de execução do contrato;
 - f) Valor a pagar; e
 - g) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 10.1.5 Caso sejam identificadas irregularidades que impeçam a liquidação da despesa, o prazo para pagamento será suspenso até que a contratada providencie as medidas corretivas necessárias, reiniciando-se a contagem do prazo após a regularização.
- 10.1.6 A nota fiscal deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da contratada, por meio de documentos exigidos pela Lei 13.303/16.
- 10.1.7 Constatando-se situação de irregularidade fiscal da contratada, esta será notificada para que regularize sua situação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo tal prazo ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério do contratante.
- 10.2 PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO
- 10.2.1 O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa.
- 10.2.2 O pagamento será efetuado exclusivamente por meio de depósito em conta corrente indicada pela contratada.



- 10.2.3 Na hipótese de atraso no pagamento por parte do contratante, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento e a data de sua efetiva realização, conforme índice de correção monetária aplicável.
- 10.2.4 No momento do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente, exceto nos casos de enquadramento da contratada no regime do Simples Nacional, desde que haja comprovação documental do direito ao tratamento tributário favorecido, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.
- 10.2.5 As Notas fiscais devem ser processadas em duas vias, com todos os campos preenchidos discriminando objeto, valores unitários, quantidade, valor total, sem rasuras e devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento do objeto da Companhia de Rondonópolis – CODER solicitante, constando, ainda, o número do banco, da agência e da conta corrente em nome da empresa contratada, sendo o pagamento intransferível para outra conta que não seja da contratada.

10.3 DO REEQUILIBRIO

- 10.3.1 Nos termos do artigo 81, inciso VI, da Lei nº 13.303/2016, o equilíbrio econômico-financeiro do contrato deverá ser mantido, permitindo-se sua revisão sempre que ocorrerem fatos supervenientes que alterem significativamente os preços e encargos originalmente pactuados.
- 10.3.2 Será garantido na ocorrência de eventos que sejam imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, impactando a execução do contrato; Retardem ou impeçam a execução contratual, exigindo a adequação das condições originalmente pactuadas; Decorram de caso fortuito, força maior ou fato do príncipe; Sejam originados por criação, alteração ou extinção de tributos e encargos legais, desde que tenham comprovada repercussão nos preços contratados.
- 10.3.3 O reequilíbrio econômico-financeiro será realizado mediante aditamento contratual, condicionado à devida justificativa e comprovação de necessidade, demonstrado a Modificação dos custos de insumos essenciais, Alteração de tributos ou encargos legais e/ou Aumento dos encargos do contratado em razão de alteração unilateral do contrato pela Administração Pública, que demande reequilíbrio financeiro.
- 10.3.4 A contratada deverá apresentar solicitação formal, descrevendo os motivos do pedido, com tabelas comparativas e as respectivas comprovações do impacto das variações dos preços, encargos, tributos ou demais custos que alegue.
- 10.3.5 A análise do pedido será realizada pela área técnica e jurídica da contratante, que verificará a pertinência da solicitação e, se comprovada a necessidade, adotará as providências para formalização do reequilíbrio contratual.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 11.1 A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 13.303/2016, garantindo ampla concorrência e a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública. O certame seguirá a modalidade mais adequada à natureza do objeto contratado.



11.2 O procedimento adotado está em conformidade com o artigo 40 da Lei nº 13.303/16, que dispõe sobre a necessidade de planejamento adequado nas contratações e aquisição de bens e serviços pelas empresas públicas.

11.3 A escolha do fornecedor será baseada na proposta mais vantajosa, considerando o menor preço por item, aliado ao cumprimento dos requisitos técnicos e operacionais exigidos neste termo de referência.

12. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

12.1 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

12.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.3 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.5 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

12.6 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio dos documentos por ele abrangidos.

12.7 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação e encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

12.8 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

12.9 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.10 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

12.11 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:



12.12 Habilitação Jurídica:

- a) **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
 - b) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
 - c) **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
 - d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 - e) Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;
 - f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 - g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;
 - h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 12.13 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.14 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



- d) declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- f) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- g) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- h) prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- i) caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

12.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) A licitante deverá comprovar aptidão para fornecimento do objeto da licitação como qualificação técnica (habilitação), através da apresentação de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, onde comprova que já forneceu o objeto igual ou semelhante ao da presente licitação.
- b) O atestado deverá ser apresentado em papel timbrado do emitente, contendo identificação do signatário, assinatura e nome do declarante, endereço e telefone para contato, a fim de possibilitar possíveis diligências.
- c) A CODER para comprovar a veracidade dos atestados, poderá requisitar cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado;

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 13.1 Em conformidade com o disposto no art. 34 da Lei nº 13.303/2016, o valor estimado para a contratação permanece sigiloso, garantindo a competitividade e a isonomia entre os licitantes. No entanto, para fins de controle interno e devido acompanhamento do processo licitatório, o valor estimado encontra-se anexado ao presente processo, em documento apartado, acessível apenas às instâncias competentes da entidade contratante, observadas as diretrizes de transparência e sigilo estabelecidas na legislação vigente.
- 13.2 A estimativa de preços foi realizada com base em orçamentos e pesquisa de mercado, considerando valores praticados por empresas especializadas no setor, bem como parâmetros de contratos similares firmados por órgãos públicos e entidades privadas.



14. RESPONSÁVEIS

DIVISÃO DE ETP E TR	REQUISITANTE
TATIANA DANTAS SILVEIRA Gerente da Divisão de ETP e TR	LUCAS FONTES SOUSA Gerente Financeiro-Coder

15. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Termo de Referência e atesto sua conformidade.

Rondonópolis-MT, 07 de abril de 2025.

DIRETOR ADM./ FINANCEIRO

JOSÉ CLAUDIO DE MELO
Diretor Administrativo e Financeiro



ANEXO VIII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA Nº **XXX/2025**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI
CELEBRAM A **COMPANHIA DE
DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS -
CODER**, E (O) A EMPRESA: **XXXXX** ABAIXO
QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE
DECLARA.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - **CODER**, pessoa jurídica de economia mista, com sede na cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso, na Avenida Dr. Paulino de Oliveira n.º 1411, CEP: 78.718-104- Jardim Marialva, inscrita no CNPJ/MF. sob nº 03.940.848/0001-99, neste ato representado pelo Diretor Presidente, Sr. **LAERTE DE OLIVEIRA COSTA**, brasileiro, casado, biólogo, portador da cédula de identidade n.º 095XXX-8 MD/EB-MS, inscrito no CPF nº XX.XXC.XXX-XX, residentes e domiciliados nesta cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso e assistido por Diretor Administrativo e Financeiro, Sr. **JOSÉ CLAUDIO DE MELO**, brasileiro, casado, portadora da cédula de identidade nº 545XX5- SSP/MT, inscrita no CPF nº.384.XXX-04 residentes e domiciliados nesta cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE; e de outro lado, a empresa xxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF. sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Inscrição Estadual nº xxx.xxx.xxx.xxx, com sede na cidade de xxxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxxxxxxxx, à Rua xxxxxxxxxxxx nº x.xxx, xxxxxxxx, neste ato representada pelo xxxxxxxx, Sr. xxxxxxxx, xxxxxxxx, xxxxxxxx, xxxxxxxxxxxx, portador do RG. nºx.xxx.xxx-x SSP/xx., inscrito no CPF/MF. sob nº xxx.xxx.xxx-xx, residente e domiciliado na cidade de xxxxxxxxxxxx-xx., à Rua xxxxxxxxxxxx nº xxx, xxxxxxxx, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, tendo em vista o resultado final do **Pregão Presencial SRP nº. 030/2025**, com fundamento na Lei Federal nº 13.303/2016, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER ATA 009/2023 e alterações posteriores, juntamente com as demais legislações correlatadas, resolvem celebrar o presente:

CLÁUSULA PRIMEIRA - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS com finalidade de atender as demandas alimentares essenciais da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis (CODER) garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar, a



sustentabilidade, a otimização dos recursos públicos e contribuir para a melhoria da produtividade do público interno.

1.1. A ata tem por objeto:

Item	Quant.	Unidade	Descrição	Marca ou Fabricante	Valor Unitário	Valor Total

1.2. Este instrumento não obriga ao ORGÃO a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitação específica para contratação do (s) objetos (s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de contratação, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS OBJETOS:

2.1. O fornecimento deverá ser conforme as especificações e quantidades contratadas e de acordo com o termo de referência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

3.1. Constituem obrigações da Contratada, sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades inseridas no Edital, termo de referência e seus anexos;

3.2. Cumprir o objeto da contratação, tomando todas as providências necessárias à fiel execução do objeto desta Ata, adotando medidas para a execução do objeto licitado, observando todas as condições e especificações contidas no termo de referência, no edital e de acordo com a legislação pertinente ao objeto licitado.

3.3. Promover o fornecimento dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;

3.4. Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;

3.5. Assumir inteiramente a responsabilidade e arcar total e exclusivamente com todos os custos, despesas, encargos e obrigações trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução, conforme exigência legal, obrigando-se a saldá-los na época própria, visto que seus empregados não estabelecerão nenhuma espécie de vínculo empregatício com a CONTRATANTE;



3.6. Aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos e as supressões que se fizerem necessárias no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado da contratação, nos termos do § 1º, do art. 81, da Lei Federal nº 13.303/2016, bem como no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER.

3.7. Responder perante o **CONTRATANTE** e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativo à sua execução.

3.8. Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.

3.9. Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação da empresa contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa da **CONTRATANTE**.

3.10. Manter-se, durante toda a execução, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.11. Comunicar a **Companhia De Desenvolvimento De Rondonópolis - CODER** qualquer alteração às condições em que se encontrava no momento da contratação da execução, como endereço, telefone, conta bancária, responsável pela empresa, etc.

3.12. Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 69, inciso IX Lei Federal nº 13.303/2016:

"IX - a obrigação do contratado de manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório".

3.13. A **CONTRATADA** se obriga a permitir que a auditoria interna da **CONTRATANTE** por ela indicada, tenham acesso a todos os documentos fiscais e contábeis que digam respeito aos objetos fornecidos à **CONTRATANTE**.



3.14. Executar a contratação dos padrões estabelecidos, de acordo com a especificação do objeto, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida.

3.15. Cumprir impreterivelmente, com todos os prazos e condições exigidas e observar as datas e horários e locais de realização de cada evento estipulado pela CONTRATANTE;

3.16. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela **Companhia De Desenvolvimento De Rondonópolis - CODER**, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como, oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência desta Ata, propiciando o acesso a toda documentação pertinente (s) a contratação do objeto licitado, atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

3.17. Proceder ao fornecimento do objeto licitado sempre que for solicitado pela **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis**, dentro das condições, preços ajustados em sua proposta, no prazo e local previstos no termo de referência e seus anexos.

3.18. Em relação ao prazo, observar tal prazo para fornecimento do objeto, responsabilizando-se, durante todo período por aqueles objetos que não estiverem aptos ao uso ou considerados defeituosos, isentando a CODER Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis de quaisquer ônus financeiros adicionais, conforme descrito no termo de referência.

3.19. Todos os custos conforme termo no anexo VII, referente a contratação serão por conta da contratada, ou seja, não sendo de responsabilidade da **CODER**.

3.20. A contratação não poderá ser interrompida em dias úteis, sábados, domingos e feriados, e ainda em eventuais greves da categoria.

3.21. A Licitante Contratada se comprometerá a dar total garantia quanto à qualidade do objeto e efetuar a substituição de acordo com o termo de referência, sob pena de aplicação das penalidades prevista neste edital; totalmente às suas expensas, do objeto comprovadamente impróprio ao uso ou diferente das especificações.

3.22. A contratada deverá obrigatoriamente enviar todas as notas fiscais para o e-mail da Diretoria da CIA: fiscais@coderroo.com.br, sob pena de não pagamento.

3.23. Proceder ao fornecimento do objeto licitado sempre que for solicitado pela **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis**, dentro das condições, preços ajustados em sua proposta, no prazo e local previstos no termo de referência e seus anexos.

3.24. Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação da empresa contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa da **CONTRATANTE**.



CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO:

4.1. O prazo de vigência da ATA será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura, não podendo ser prorrogada, conforme previsto em Lei.

4.2. A solicitação da execução do objeto licitado será feita pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, após a assinatura desta ATA, mediante Ordem de Solicitação ou instrumento equivalente.

4.3. O objeto licitado deverá ser executado de acordo com as regras específicas fixadas no presente edital e seus anexos na Ordem de Solicitação ou instrumento equivalente emitido pela Companhia.

4.4. Forma de realização da contratação: o evento deverá ser realizado de acordo com as regras específicas fixadas pela CIA, no edital e no termo de referência.

4.5. As requisições do Órgão Licitante deverão ser atendidas pela Licitante Vencedora, independentemente da existência de greves deflagradas por quaisquer categorias profissionais relacionadas com a contratação.

4.6. Observar e seguir, rigorosamente, a legislação referente ao objeto da licitação emanada pelos Órgãos competentes;

4.7. Atentar-se para as normas adequadas relativas viabilidade da execução;

4.8. O fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao uso ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: (art. 20 da Lei n. ° 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor);

4.8.1. I – A reexecução dos serviços, sem custo adicional e quando cabível;

4.8.2. II - A restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;

4.8.3. § 2º São impróprios os serviços que se mostrem inadequados para os fins que razoavelmente deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares de prestabilidade.

4.9. Todos os custos com relação à contratação serão por conta da contratada, conforme especificações no termo de referência.



4.10. A contratada deverá fornecer a seus funcionários uniformes e equipamentos de proteção individual, (EPI's) (se for o caso) e coletiva e demais objetos exigidos para a segurança dos mesmos, adequado ao fornecimento de e acordo com as normas de segurança vigentes.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Constituem obrigações da **CONTRATANTE**, além das demais previstas nesta Ata:

5.2. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a contratada, efetuando os pagamentos de acordo com as Cláusulas desta Ata.

5.3. Fornecer e colocar à disposição da **CONTRATADA** todos os elementos e informações que se fizerem necessários ao efetivo cumprimento do objeto contratado.

5.4. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do objeto.

5.5. Notificar a contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

5.6. Acompanhar, controlar e avaliar a execução, observando os padrões de qualidade e segurança exigidos, através da unidade responsável pela fiscalização, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão do objeto.

5.7. Fiscalizar a execução objeto licitado por um representante designado para esse fim, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da contratação e de tudo dará ciência à Administração.

5.8. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 76 da Lei Federal nº 13.303/2016.

5.9. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;

5.10. Rejeitar, no todo ou em parte a contratação em desacordo com a contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. As despesas oriundas da presente ata correrão por conta de contratos firmados com a Prefeitura Municipal de Rondonópolis.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

7.1. O valor total do item xx é de **R\$ XXXXXX** (.....), de acordo com a Proposta Comercial da Contratada, a serem pagos, mediante apresentação de nota fiscal, na Tesouraria da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**;

Nº Item	Quant.	Unidade	Descrição	Marca	Valor Unitário	Valor Total

7.2. Nos preços supracitados estão incluídas todas as despesas relativas ao objeto contratado (tributos, seguros, encargos sociais, entrega, execução, frete e etc.).

7.2.1. Face ao disposto no Art. 12, § 1º, do Decreto Federal n. 7.892/13, em sua atual redação, as quantidades de que trata o item anterior poderão sofrer supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial constante da Ata de Registro de Preços.

7.2.2. Os preços ofertados são fixos e irrevogáveis no período de vigência da proposta durante a vigência da ATA, salvo previsão no subitem 7.7 desta Ata.

7.2.3. Na hipótese prevista no item anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites da contratação dos registrados em Ata.

7.3. O pagamento será efetuado mediante ordem bancária emitida em favor da empresa contratada, após o recebimento definitivo dos itens, após 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega da Nota Fiscal (ELETRÔNICA), conforme exigência prevista no Artigo 198-A-5-2, inciso I, do RICMS (Regulamento do ICMS) a ser processada em duas vias, com todos os campos preenchidos discriminando valores unitários e totais dos itens, sem rasuras e devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento do objeto, da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis – CODER**, solicitante, constando, ainda, o número do banco, da agência e da conta corrente em nome da empresa vencedora da licitação, sendo o pagamento intransferível para outra conta.

7.3.1. Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 69 inciso IX, Lei Federal nº 13.303/2016:

“IX- a obrigação do contratado de manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório”.



7.3.2. Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo constante no item **7.3** fluirá a partir da respectiva data de regularização.

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação, não podendo este fato ensejar direito de reajustamento de preços ou a atualização monetária.

7.5. As notas fiscais deverão estar devidamente atestada (s) pelo responsável competente da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**.

7.6. Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER; só autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto e do respectivo fiscal designado, o necessário ATESTO da entrega pela empresa vencedora, no verso da Nota Fiscal.

7.7. Os preços registrados poderão ser revisados em decorrência de eventual redução dos praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo à entidade gerenciadora – CODER promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA:

8.1. O prazo de vigência da Ata SRP será de 12 (doze) meses contados do dia xx/xx/202x a xx/xx/202x. Não podendo ser prorrogada, conforme previsto em Lei.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1. Terá seu registro cancelado se a contratada sofrer as sanções previstas nos Arts. 103 e 104 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

9.2. O cancelamento, ocorrido por algum dos motivos previstos em lei e no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER, não dará à CONTRATADA o direito a indenização a qualquer título, o cancelamento será formalizado por despacho da autoridade competente da CODER, assegurado, de forma prévia, o contraditório e a ampla defesa.

9.3. Fica expressamente acordado que, em caso de rescisão, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento de despesas autorizadas pelo CONTRATANTE e, comprovadamente realizadas pela CONTRATADA, previstas na presente ATA.

9.4. Em caso de cisão, incorporação ou fusão da CONTRATADA com outras empresas, caberá ao CONTRATANTE decidir pela continuidade do presente.



9.5. O fornecedor terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa: A pedido, quando:

9.6. Comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

9.7. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do item;

9.8. Por iniciativa do Órgão, quando comprovada qualquer infração prevista no edital e em sua respectiva ATA; não aceitar reduzir os preços registrados, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

9.9. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

9.10. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

9.11. Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

9.12. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;

9.13. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

9.14. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a **CODER** fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

9.15. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DECIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. A empresa Contratada ficará sujeita as seguintes penalidades caso deixar de cumprir os prazos e demais obrigações assumidas:

10.2. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pelo contratado caracterizará a inadimplência, sujeitando-o às seguintes penalidades:

10.2.1. Advertência;



10.2.2. Multa;

10.2.3. Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a CIA;

10.2.4. Declaração de inidoneidade, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. A penalidade de advertência será aplicada pela administração (autoridade superior) do órgão recebedor do produto, de ofício ou mediante relatório do responsável pelo acompanhamento da execução da ATA.

10.4. A multa prevista será aplicada pela autoridade superior e terá cabimento nas seguintes hipóteses:

10.4.1. O atraso na execução do objeto sujeitará o contratado à multa de mora de 0,5% (meio) por cento do valor da ATA, por dia de atraso.

10.4.2. A inexecução total da ata sujeitará o contratado à multa de 10% (dez) por cento do valor total da ata.

10.4.3. A execução parcial no que tange os quantitativos solicitados do objeto sujeitará o contratado à multa de 5% (cinco) por cento do valor da ata.

10.4.4. A execução do objeto em níveis de qualidade inferior ou diverso ao exigido no Anexo Termo de referência, sujeitará o contratado à multa de 0,5% (meio) por cento do valor total da ata, por dia de atraso no cumprimento do estabelecido.

10.4.5. Multa de 0,5% (meio) por cento do valor total da ata caso a execução dos objetos pela Contratada não seja feita no local e prazo especificados neste Edital.

10.5. A aplicação das penalidades de suspensão temporária e declaração de inidoneidade é de competência da autoridade superior da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**, facultada a defesa da Contratada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias contados da abertura de vista.

10.6. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

10.7. As multas são excludentes e independentes e não eximem a Contratada da plena execução da contratação dos itens contratados.

10.8. O valor das multas aplicadas será sempre deduzido do pagamento da Nota Fiscal, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.



10.9. As ocorrências relacionadas com a execução da contratação serão anotadas pelo representante da Administração.

10.10. As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório, e conseqüentemente o pagamento delas não exige a **Contratada** da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à administração.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO DIREITO DE PETIÇÃO:

11.1. No tocante os recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverão ser observados o disposto no inciso V do artigo 41, inciso VIII do artigo 51 da Lei 13.303/2016, bem como os artigos 70 à 77 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1. DOS FUNDAMENTOS LEGAIS E DA SUJEIÇÃO ÀS NORMAS LEGAIS E CONTRATUAIS

12.1.1. A legislação aplicável a esta Ata é a constante Lei Federal nº 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER e demais disposições aplicáveis à Licitação.

12.1.2. Os casos omissos que se tornarem controvertidos em face das cláusulas da presente Ata serão resolvidos segundo os princípios jurídicos aplicáveis.

12.1.3. Após a assinatura desta ATA, toda comunicação entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita através de correspondência devidamente registrada.

12.1.4. Qualquer alteração nas condições ora estipuladas nesta ATA deverá ser feita de acordo com o que versa a Lei Federal nº 13.303/2016, bem como no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES:

13.1. A presente minuta da ATA poderá ser alterada pela autoridade superior, para ajustes de condições supervenientes que impliquem modificações nos casos previstos nos Diplomas Legais pertinentes à matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL:

14.1. A presente ATA ficará vinculada aos termos do **Edital e seus anexos do Pregão Presencial SRP Nº. 030/2025** e a proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

CODER
Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis



Av. Dr. Paulino de Oliveira, 1411-Jardim Marialva-Cep: 78.718-104



Fone (66) 3439 – 3400 C.N.P.J. 03.940.848/0001-99 Rondonópolis-MT

15.1. As questões decorrentes da execução do presente instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas, no foro da cidade de Rondonópolis-MT, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.2. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente ATA, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes do **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo relacionadas.

Rondonópolis-MT., ___ de _____ de 2025.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO CONTRATADA
RONDONÓPOLIS - **CODER.**
CONTRATANTE

TESTEMUNHAS: _____

RG N.º _____

DE ACORDO: _____
Assessoria Jurídica



ANEXO IX
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER**, E A EMPRESA: **XXXXX** ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - **CODER**, pessoa jurídica de economia mista, com sede na cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso, na Avenida Dr. Paulino de Oliveira n.º 1411, CEP: 78.718-104- Jardim Marialva, inscrita no CNPJ/MF. sob nº 03.940.848/0001-99, neste ato representado pelo Diretor Presidente, Sr. **LAERTE DE OLIVEIRA COSTA**, brasileiro, casado, biólogo, portador da cédula de identidade n.º 095XXX-8 MD/EB-MS, inscrito no CPF nº XX.XXC.XXX-XX, residentes e domiciliados nesta cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso e assistido por Diretor Administrativo e Financeiro, Sr. **JOSÉ CLAUDIO DE MELO**, brasileiro, casado, portadora da cédula de identidade nº 545XX5- SSP/MT, inscrita no CPF nº.384.XXX-04 residentes e domiciliados nesta cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE; e de outro lado, a empresa xxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF. sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Inscrição Estadual nº xxx.xxx.xxx.xxx, com sede na cidade de xxxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxxxxxxxx, à Rua xxxxxxxxxxxx nº x.xxx, xxxxxxxx, neste ato representada pelo xxxxxxxx, Sr. xxxxxxxx, xxxxxxxx, xxxxxxxx, xxxxxxxxxxxx, portador do RG. nºx.xxx.xxx-x SSP/xx., inscrito no CPF/MF. sob nº xxx.xxx.xxx-xx, residente e domiciliado na cidade de xxxxxxxxxxx-xx., à Rua xxxxxxxxxxxx nº xxx, xxxxxxxx, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, tendo em vista o resultado final do **Pregão Presencial SRP nº. 030/2025**, com fundamento na Lei Federal nº 13.303/2016, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODER ATA 009/2023 e alterações posteriores, juntamente com as demais legislações correlatadas, resolvem celebrar o presente:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EMBALAGENS PARA MARMITEX E DESCARTÁVEIS, NO SENTIDO DE ATENDER AS NECESSIDADES DA COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER.



Nº Item	Quant.	Unidade	Descrição	Marca	Valor Unitário	Valor Total

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES:

2.1. O objeto licitado deverá ser fornecido conforme as especificações e quantidades licitadas e contratadas.

2.2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO:

2.2.1. Edital e anexos do PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇOS n.º 030/2025;

2.2.2. TERMO DE REFERÊNCIA;

2.2.3. ATA DE REGISTRO DE PREÇO n.º XX/2025;

2.2.4. Proposta de Preços readequada da CONTRATADA.

2.3. Os documentos referidos acima são considerados suficientes para, em complemento a este instrumento contratual, definir a sua intenção e, desta forma, reger sua execução dentro do mais alto padrão da técnica atual.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

3.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste contrato:

3.2. Cumprir o objeto licitado, executando a contratação conforme especificados na Cláusula Segunda, conforme disposições contidas na cláusula quarta.

3.3. Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado.

3.4. Assumir inteiramente a responsabilidade e arcar total e exclusivamente com todos os custos, despesas, entrega, encargos e obrigações trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução, conforme exigência legal, obrigando-se a saldá-los na época própria, visto que seus empregados não estabelecerão nenhuma espécie de vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.



3.5. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, sendo estabelecido no contrato.

3.6. Responder perante a **CODER** e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativo à sua execução.

3.7. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para a **CODER**.

3.8. Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.

3.9. Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação da empresa contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa da **CODER**.

3.10. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.11. Comunicar a **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER** qualquer alteração às condições em que se encontrava no momento da contratação, como endereço, telefone, conta bancária, responsável pela empresa, etc.

3.12. Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 69, inciso IX Lei Federal nº 13.303/2016:

“IX - a obrigação do contratado de manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório”.

3.13. A empresa se obriga a permitir que a auditoria interna da **CONTRATANTE** por ela indicada, tenham acesso a todos os documentos fiscais e contábeis que digam respeito aos itens fornecidos pela **CONTRATANTE**.



- 3.14.** Executar a contratação dentro dos padrões estabelecidos, de acordo com a especificação do objeto licitado, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida.
- 3.15.** Cumprir impreterivelmente, com todos os prazos e condições exigidas e observar as datas e horários e locais de realização de cada evento pela **contratante**.
- 3.16.** Executar a contratação de acordo com o cronograma estipulado pela **CODER - Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis**, através do cronograma de serviços.
- 3.17.** Os fornecimentos que se encontrarem em desconformidade com as condições exigidas deverá ser substituído de acordo com termo de referência, contados da solicitação da substituição dos mesmos.
- 3.18.** Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**; cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como, oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência deste contrato, bem como de seu (s) aditivo (s), propiciando o acesso à toda documentação pertinente (s) ao (s) item (s), atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.
- 3.19.** Em relação ao prazo, observar tal prazo para fornecimento do objeto, responsabilizando-se, durante todo período pela substituição, conforme termo de referência, daqueles objetos que não estiverem aptos ao uso ou considerados defeituosos, isentando a CODER - Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis de quaisquer ônus financeiros adicionais.
- 3.20.** A empresa vencedora deverá executar a contratação de acordo com as especificações constantes do Edital e no termo de referência, assim que solicitado pela Companhia. Caso esta obrigação não seja cumprida dentro do prazo, a licitante vencedora ficará sujeita as penalidades estabelecidas neste Edital.
- 3.21.** Todos os custos conforme termo no anexo VII, referente a contratação serão por conta da contratada, ou seja, não sendo de responsabilidade da **CODER**.
- 3.22.** A Licitante Contratada se comprometerá a dar total garantia quanto à qualidade do objeto e efetuar a substituição de acordo com termo de referência, sob pena de aplicação das penalidades prevista neste edital, totalmente às suas expensas, do objeto comprovadamente impróprio ao uso ou diferente das especificações.
- 3.23.** A contratação deverá ser executada, conforme descrições no termo de referência.
- 3.24.** A contratada deverá obrigatoriamente enviar todas as notas fiscais para o e-mail da Diretoria da CIA; fiscais@coderroo.com.br, sob pena de não pagamento.
- 3.25.** Proceder o fornecimento conforme termo de referência.



3.26. A contratação não poderá ser interrompida em dias úteis, sábados, domingos e feriados, e ainda em eventuais greves da categoria.

CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO (S) ITEM (S)

4.1. A contratação se dará pelo período de 12 (doze) meses não prorrogáveis, de acordo com os preços finais ofertados, de forma que atenda às necessidades da CIA.

4.2. A contratação deverá ser de acordo com as definições, prazos e horários determinados pela Contratante e serão por conta da Contratada todas as despesas relativas a transporte, tributos, entregas, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento do objeto da presente licitação.

4.3. Correrão por conta da Licitante vencedora todas as eventuais despesas com: acondicionamento, seguro, combustível, entrega, frete, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução contratada, devendo o objeto licitado apresentar as características descritas na proposta comercial compatível com as características técnicas exigidas no objeto.

4.4. As requisições do Órgão Licitante deverão ser atendidas pela Licitante vencedora, independentemente da existência de greves deflagradas por quaisquer categorias profissionais relacionadas com os itens.

4.5. Constatadas irregularidades na contratação do objeto contratual, o Órgão Licitante poderá:

4.6. Em relação à especificação técnicas, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.7. O fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: (art. 20 da Lei n. ° 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor);

4.7.1. I – A re-execução dos serviços, sem custo adicional e quando cabível;

4.7.2. II - A restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;

4.7.3. § 2º São impróprios os serviços que se mostrem inadequados para os fins que razoavelmente deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares de prestabilidade.

4.8. O aceite/aprovação dos produtos pela Contratante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade dos mesmos ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo VII, verificadas, posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n. ° 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).



4.9. A contratada deverá fornecer a seus funcionários uniformes e equipamentos de proteção individual, (EPI's) (se for o caso) e coletiva e demais objetos exigidos para a segurança dos mesmos, adequado à execução do objeto de acordo com as normas de segurança vigentes.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Constituem obrigações da **CONTRATANTE**, além das demais previstas neste Contrato:

5.2. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a contratada, efetuando os pagamentos de acordo com a Cláusula sétima deste Contrato.

5.3. Fornecer e colocar à disposição da **CONTRATADA** todos os elementos e informações que se fizerem necessários ao efetivo cumprimento do objeto contratado.

5.4. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do objeto.

5.5. Notificar a contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

5.6. Acompanhar a execução realizada pela contratada, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão do objeto contratado.

5.7. Fiscalizar a execução do objeto por um representante designado para esse fim, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da contratação e de tudo dará ciência à Administração.

5.7.1. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com da Lei nº 13.303/16.

5.8. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;

5.9. Rejeitar, no todo ou em parte a contratação em desacordo com o contrato e termo de referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. As despesas oriundas do presente contrato correrão por conta de contratos firmados com a Prefeitura Municipal de Rondonópolis.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:



7.1. O valor total do item xx do contrato é de **R\$ XXXXXX** (.....) de acordo com a Proposta Comercial da Contratada, a serem pagos, mediante apresentação de nota fiscal, na Tesouraria da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**;

7.2. Nos preços supracitados estão incluídas todas as despesas relativas entrega do objeto licitado, tais como: tributo, combustível, execução, seguros, encargos sociais, etc. Face ao disposto na lei 13.303/16, em sua atual redação, as quantidades de que trata o item anterior poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor atualizado.

7.2.1. Os preços ofertados são fixos e irrevogáveis no período de vigência da proposta durante a vigência do contrato, salvo subitem **7.8** deste contrato.

7.2.2. Na hipótese prevista no item anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de contratação registrados no contrato.

7.3. O pagamento será efetuado mediante ordem bancária emitida em favor da empresa contratada, após a realização definitiva dos itens entregues, após 30 (trinta) dias contados a partir da data de entrega da Nota Fiscal (ELETRÔNICA), conforme exigência prevista no Artigo 198-A-5-2, inciso I, do RICMS (Regulamento do ICMS) a ser processada em duas vias, com todos os campos preenchidos discriminando valores unitários e totais dos itens, sem rasuras e devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento do objeto da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**; solicitante, constando, ainda, o número do banco, da agência e da conta corrente em nome da empresa vencedora da licitação, sendo o pagamento intransferível para outra conta.

7.3.1. Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto **artigo 69 inciso na lei 13.303/16**.

"IX- a obrigação do contratado de manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório".

7.3.2. Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo constante no item 7.3 fluirá a partir da respectiva data de regularização.

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação.



7.5. O objeto será solicitado de forma parcela conforme a necessidade.

7.6. As notas fiscais deverão estar devidamente atestada (s) pelo responsável competente da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER;**

7.7. Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER; só autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante, o necessário ATESTO da execução pela empresa vencedora, no verso da Nota Fiscal.

7.8. Os preços registrados poderão ser revisados em decorrência de eventual redução dos praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo à entidade gerenciadora – CODER promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA:

8.1. O prazo de vigência do Contrato será até 12 (doze) meses de xx/xx/202x a xx/xx/202x. Não podendo ser prorrogado, conforme previsto em Lei.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DO CONTRATO:

9.1. Terá seu registro cancelado se a contratada sofrer as sanções previstas nos Arts. 103 e 104 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da CODER.

9.2. O cancelamento, ocorrido por algum dos motivos previstos, não dará à CONTRATADA o direito a indenização a qualquer título, independente de interposição judicial ou extrajudicial.

9.3. Fica expressamente acordado que, em caso de rescisão, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento de despesas autorizadas pelo CONTRATANTE e, comprovadamente realizadas pela CONTRATADA, previstas no presente contrato.

9.4. Em caso de cisão, incorporação ou fusão da CONTRATADA com outras empresas, caberá ao CONTRATANTE decidir pela continuidade do presente contrato.

9.5. O Fornecedor terá o seu contrato cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa: A pedido, quando:

9.6. Comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;



9.7. O seu preço se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo dos itens;

9.7.1. Por iniciativa do Órgão, quando comprovada qualquer infração prevista neste edital e em seu respectivo contrato; não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

9.8. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

9.9. Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;

9.10. Não cumprir as obrigações decorrentes do contrato;

9.11. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes do mesmo;

9.12. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no contrato ou nos pedidos dela decorrentes.

9.13. - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a **CODER** fará o devido apostilamento do processo e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. A empresa Contratada ficará sujeita as seguintes penalidades caso deixar de cumprir os prazos e demais obrigações assumidas:

10.2. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pelo contratado caracterizará a inadimplência, sujeitando-o às seguintes penalidades:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa;

10.2.3. Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a CIA;

10.2.4. Declaração de inidoneidade, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. A penalidade de advertência, prevista neste edital, será aplicada pela administração do órgão receptor dos itens, de ofício ou mediante proposta do responsável pelo acompanhamento da execução do contrato.



10.4. A multa prevista neste edital será aplicada pela autoridade competente e terá cabimento nas seguintes hipóteses:

10.4.1. O atraso na execução do objeto sujeitará o contratado à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor do contrato, por dia de atraso.

10.4.2. A inexecução total do contrato sujeitará o contratado à multa de 10% (dez) do valor total do contrato.

10.4.3. A execução parcial no que tange os quantitativos solicitados do objeto sujeitará o contratado à multa de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

10.4.4. Os itens entregues em níveis de qualidade inferior ou diverso do exigido no Anexo Termo de referência, sujeitará o contratado à multa de 0,5% (meio) por cento do valor total do contrato, por dia de atraso no cumprimento do estabelecido.

10.4.5. Multa de 0,5% (meio por cento) do valor total do Contrato caso a execução do objeto pela Contratada não seja feita no local e horário especificado pela contratada.

10.5. A aplicação das penalidades de suspensão temporária e declaração de inidoneidade é de competência da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**, facultada a defesa da Contratada no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias contados da abertura de vista.

10.6. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes;

10.7. As multas são excludentes e independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto contratado.

10.8. O valor das multas aplicadas será sempre deduzido do pagamento da Nota Fiscal, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.

10.9. As ocorrências relacionadas com a execução do contrato serão anotadas pelo representante da Administração.

10.10. As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório, e consequentemente o pagamento delas não exime a **Contratada** da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à administração.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO DIREITO DE PETIÇÃO:

11.1. No tocante a recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverá ser observado o disposto na CF/88 e na lei 13.303/16.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1. DOS FUNDAMENTOS LEGAIS E DA SUJEIÇÃO ÀS NORMAS LEGAIS E CONTRATUAIS

12.1.1. A legislação aplicável a este Contrato é a constante Lei Federal nº 13.303/2016 e do Regulamento de Licitações e Contratos da CODER e demais disposições aplicáveis à Licitação.

12.1.2. Os casos omissos que se tornarem controvertidos em face das cláusulas do presente contrato será resolvido segundo os princípios jurídicos aplicáveis.

12.1.3. Após a assinatura deste Contrato, toda comunicação entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita através de correspondência devidamente registrada.



12.1.4. Qualquer alteração nas condições ora estipuladas no contrato deverá ser feita através de Termo Aditivo, assinado pelos representantes legais das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES:

13.1. A presente minuta do Contrato poderá ser alterada pela autoridade competente, para ajuste de condições supervenientes que impliquem modificações nos casos previstos nos Diplomas Legais pertinentes a matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL:

14.1. A presente minuta do contrato ficará vinculada aos termos do **Edital e seus anexos do Pregão Presencial SRP Nº. 030/2025** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

15.1. As questões decorrentes da execução do presente instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas, no foro da cidade de Rondonópolis-MT, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes do **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo relacionadas.

Rondonópolis-MT., _____ de _____ de 2025.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - **CODER**.
CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS: _____
RG N.º _____ 1.º

DE ACORDO: _____
Assessoria Jurídica