



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO MARANHÃO  
COORDENADORIA DE ATIVIDADES ESPECIAIS

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 - OBJETO

1.1 - O presente Termo de Referência (TR) tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios para o devido cumprimento das atividades propostas pela Creche Desembargadora Judith Pacheco - unidade vinculada ao Gabinete da Presidência do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão, que funciona como espaço educativo que possibilita o crescimento integral da criança, através do planejamento e desenvolvimento de situações de aprendizagem que articulam os recursos e capacidades afetivas, emocionais, sociais e cognitivas de cada criança aos seus conhecimentos prévios, e aos conteúdos referentes aos diferentes campos do conhecimento humano.

### 2 - JUSTIFICATIVA

2.1 - A presente aquisição justifica-se pela necessidade de atender as demandas de gêneros alimentícios da Creche Desembargadora Judith Pacheco, para o desempenho das atividades que serão realizadas durante o **ano de 2021**.

2.2 - Cabe ressaltar que a Creche é uma instituição mantida pelo Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão, vinculada diretamente ao Gabinete da Presidência, e que se destina a propiciar o desenvolvimento da identidade das crianças, por meio de aprendizagens diversificadas, realizadas em situações de interação. Além disso, visa ampliar as capacidades das crianças de apropriação dos conceitos, dos códigos sociais e das diferentes linguagens.

2.3 - A Creche Desembargadora Judith Pacheco destina seus serviços aos filhos dos servidores do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão, cuja faixa etária encontra-se compreendida entre os 07 meses até os 3 anos de idade. Aos servidores que cumprem seu horário de trabalho de 6 horas diárias fica reservado o direito à vaga correspondente ao seu respectivo horário de trabalho. Assim como fica reservado o direito de vaga, em período integral, aos servidores que cumprem 8 horas diárias de trabalho.

2.4 - A Creche Desembargadora Judith Pacheco funciona das 08:00h às 18:00h, e oferece, às crianças matriculadas pela instituição, cuidados referentes à alimentação, sono e higiene, além de promover atividades e situações de aprendizagens.

2.5 - A Creche Desembargadora Judith Pacheco apresenta, atualmente, estrutura e um quadro de funcionários e profissionais que propicia o atendimento de 20 crianças (com faixa etária compreendida entre 7 meses a 3 anos de idade) por turno de trabalho. Ficando assim organizadas: 20 crianças atendidas durante o turno matutino e 20 crianças atendidas durante o turno vespertino. Durante os referidos turnos de trabalho, são oferecidos, ao referido quantitativo de crianças, 4(quatro) refeições diárias (lanche do turno matutino, almoço, lanche do turno vespertino e jantar), cuidados referentes ao sono e à higiene, além de atividades pedagógicas que favoreçam o desenvolvimento integral das crianças.

2.6 - Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios é de suma importância para manutenção, funcionamento e garantia da qualidade e do cumprimento dos serviços prestados pela Creche Desembargadora Judith Pacheco.

### 3 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / QUANTITATIVO

3.1 - As planilhas serão divididas em lotes, conforme especificação abaixo:

- Lote 01 – Gêneros Alimentícios
- Lote 02 – Frutas, verduras e legumes
- Lote 03 – Carnes (vermelha e branca)

3.2 - As quantidades e especificações necessárias para o pleno atendimento da solicitação apresentada são as relacionadas nos quadros abaixo:

#### PLANILHA I

LOTE 01 – GÊNERO ALIMENTÍCIOS				
Item	Especificação/Descrição (Especificação Técnica)	Unidade	Expectativa Inicial	Quant. Anual
1	<b>açúcar:</b> puro , sem corantes, sem umidade ou empedramento e com cristais bem definidos e granulometria homogênea. Fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	pacote 1kg	80	480
2	<b>ARROZ:</b> branco tipo 1, agulhinha, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas,, larvas e material estranho, validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega	pacote 1kg	56	336

3	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM:</b> feito com suco de azeitona selecionado a mão, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	lata 500ml	10	60
4	<b>BISCOITO DOCE:</b> tipo MARIA ou MAISENA, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, de dupla face, contendo 400g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega.	pacote 400g	20	120
5	<b>BISCOITO INTEGRAL (DOCE):</b> produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g, tendo dupla embalagem. Validade mínima de 6 meses da entrega.	pacote 400g	10	60
6	<b>BISCOITO INTEGRAL (SALGADO):</b> biscoito integral (salgado) : produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g, tendo dupla embalagem. Validade mínima de 6 meses da entrega.	pacote de 400g	10	60
7	<b>BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE,</b> ingredientes: farinha de arroz integral, fécula de mandioca , amido de milho integral em pó, melado de cana, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho, , girassol e/ou algodão), gordura de palma, maltodextrina, frutas, mix de castanhas (castanha de caju, castanha do Pará e amêndoa), agentes de massa, polidextrose, mel, café solúvel, extrato de soja, avelã em pó, canela em pó, , cacau alcalino em pó, fibra solúvel, fermentos químicos, alfarroba em pó, edulcorantes maltitol, glicosídeo de esteviol e sucralose, emulsificante natural, lecitina de soja, espessante goma xantana, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Sabores variados. Sem adição de leite e derivados. Sem adição de glúten. Embalagem de 150g. Validade mínima de 6 (seis) meses da data de entrega.	pacote de 150g	10	60
8	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREME-CRACKER:</b> de textura crocante, com odor, sabor de cor	pacote de	10	60

	característicos, acondicionados em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega	400g		
9	<b>CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ:</b> Características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal. Embalagem plástica atóxica, resistente, de 50g, contendo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de. no mínimo, 6 meses da data de entrega.	pacote 50g	10	60
10	<b>DOCE MASSA, SABOR GOIABADA,</b> prazo validade 18 meses, aplicação sobremesa. Doce feito de goiaba, de consistência firme, acondicionada em embalagem plástica de 300g.	lata 300g	4	24
11	<b>DOCE MASSA, SABOR MARROM GLACÊ,</b> prazo validade 18 meses, aplicação sobremesa. Composto de polpa de batata doce, açúcar, espessante Agar-Agar e Goma Jataí. Conservador Sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aroma natural de baunilha e corante natural beta caroteno. Não contém glúten, acondicionada em embalagem de 300g.	lata 300g	4	24
12	<b>EXTRATO DE TOMATE,</b> composto de polpa de tomate, com vitamina A e vitamina E, processado após a colheita, enlatado ou em vidro, contendo 350 gramas, com identificação na embalagem(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	lata 350g	10	60
13	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL,</b> tipo 1, pacote de 1kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, fina, de 1ª qualidade, com fermento	pacote 1kg	8	48
14	<b>FEIJÃO,</b> tipo 1, tipo classe <b>BRANCO,</b> acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e	pacote 1kg	16	96

	validade, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega			
15	<b>FEIJÃO</b> , tipo 1, tipo classe <b>CARIOCA</b> , acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega	pacote 1kg	16	96
16	<b>FEIJÃO</b> , tipo 1, tipo classe <b>PRETO</b> , acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega	pacote 1kg	16	96
17	<b>FÓSFORO EM MADEIRA</b> , pacote com 10 caixinhas com 40 unidades em cada caixa	pacote com 10 caixas	02	12
18	<b>FUBÁ DE MILHO EM FLOCOS</b> , de 500 gramas, , enriquecido com ferro e ácido fólico, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionando em embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega.	pacote 500g	16	96
19	<b>GELATINA EM PÓ (DIVERSOS SABORES)</b> , embalagem de 30 gramas, não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes. Valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega.	caixa 30g	24	144
20	<b>LEITE CONDENSADO</b> e adoçado obtido a partir de leite fresco, puro e integral, sem glúten, embalagem de 395gramas.	lata 395g	8	48
21	<b>LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL UHT:</b> tetrapack. Caixa de 1 litro. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do	caixa 1l	8	48

	lote, data de validade, quantidade do produto. Validade de 3 meses da entrega.			
22	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes. Valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	pacote 500g	20	120
23	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> . Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão. De material plástico (polietileno) , atóxico, de 500g. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	pacote 500g	12	72
24	<b>MANTEIGA</b> : de 500g composta de 80% de lípidios e com vitamina A. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega.	pote 500g	40	240
25	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> americano, tipo 1, classe amarela, embalagem de 500gramas, não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega.	pacote 500g	2	12
26	<b>ÓLEO VEGETAL</b> , matéria prima <b>CANOLA</b> : 100% puro, sem colesterol, embalagem transparente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.	embalagem 750ml	16	96
27	<b>ÓLEO VEGETAL</b> , matéria prima <b>GIRASSOL</b> : 100% puro, sem colesterol, embalagem transparente. Rico em ômega 6, vitamina E e em sementes de girassol, envasado em garrafa plástica resistente, transparente de 750ml. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12(doze) meses a	embalagem 750ml	16	96

	contar da data de entrega.			
28	<b>OVOS:</b> tamanho grande, origem de galinha, características adicionais branco. Casca lisa, embalagem em dúzias, em caixa de papelão. Limpos e não trincados, prazo de validade de no mínimo 15 dias.	dúzia	24	144
29	<b>SAL MARINHO:</b> iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1kg. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	pacote 1kg	04	24
30	<b>TAPIOCA DE GOMA FINA:</b> derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionada em embalagem plásticos (polietileno) de 1kg. Validade de 6(seis) meses da data de entrega.	pacote 1kg	8	48
31	<b>VINAGRE DE MAÇÃ:</b> envasado em garrafa de polietileno atóxica, resistente, transparente, de 750ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	embalagem 750ml	40	240

## PLANILHA II

LOTE 02 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES				
Item	Especificação/Descrição (Especificação Técnica)	Unidade	Expectativa Inicial	Quant. Anual
1	<b>ABÓBORA DE LEITE:</b> CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	kg	8	48
2	<b>ABOBRINHA:</b> BRASILEIRA, FRUTO SÁDIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA.	kg	8	48

	APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.			
3	<b>ACEROLA:</b> FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE , MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	kg	16	96
4	<b>ALHO:</b> ESTRANGEIRO OU NACIONAL, CLASSIFICAÇÃO GRAÚDO SEM DEFEITO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E DENTES CHOCHOS OU BROTADOS. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS OU PARASITAS, UMIDADE, TERRA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER LEGISLAÇÃO CABÍVEL.	kg	3	18
5	<b>BANANA PRATA:</b> ORIUNDA DE PLANTAS SADIAS , DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE ,CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAREM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA , NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.	kg	32	192
6	<b>BATATA DOCE:</b> TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E	kg	16	96



	SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
7	<b>BATATA INGLESA:</b> TAMANHO UNIFORME, TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE..	kg	32	192
8	<b>BETERRABA:</b> TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM DE COLHEITA RECENTE, SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA, QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	kg	16	96
9	<b>BRÓCOLIS:</b> CONSTITUÍDA POR LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS – OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA. OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	kg	08	48

10	<b>CEBOLA:</b> SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS.	kg	16	96
11	<b>CENOURA:</b> RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS OS TUBÉRCULOS DEVEM OBEDECER AOS PADRÕES DA ANVISA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	kg	16	96
12	<b>CHEIRO VERDE:</b> AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	maço	24	144
13	<b>CHUCHU:</b> LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS, NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA, NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	kg	16	96

14	<b>COUVE-FOLHAS</b> : HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS	maço	16	96
15	<b>COUVE-FLORES</b> : PARTE DA FLOR DA HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS.	kg	20	120
16	<b>ESPINAFRE</b> : AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADO E CLASSIFICADO COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTO DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS.	maço	16	96
17	<b>GOIABA</b> : VERMELHA PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SÁDIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS PADRÕES CONFORME PADRÕES ANVISA	kg	16	96
18	<b>JOÃO-GOMES</b> : AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADO E CLASSIFICADO COM UNIFORMIDADE NO	maço	16	96

	TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTO DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS			
19	<b>LARANJA LIMA:</b> PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM **CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA	kg	16	96
20	<b>LIMÃO GALEGO:</b> PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA	kg	12	72
21	<b>MACÃ:</b> PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA	kg	32	192
22	<b>MACAXEIRA:</b> RAIZ LIMPA DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES PROVOCADOS MECANICAMENTE OU POR INSETOS E DOENÇAS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIUNDOS DE VEGETAIS SADIOS, COM COLHEITA RECENTE; LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E	kg	16	96

	LARVAS. OBEDECER OS PADRÕES ANVISA			
23	<b>MAMÃO PAPAIA</b> : PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA , POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES , PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA	kg	32	192
24	<b>MANGA</b> : PALMER PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA	kg	16	96
25	<b>MARACUJÁ</b> : PRODUTO PROCEDENTE DE UMA PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA	kg	16	96
26	<b>MAXIXE</b> : VERDE AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	kg	8	48

27	<b>MELANCIA:</b> FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA	kg	20	120
28	<b>MELÃO REI:</b> PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA.	kg	16	96
29	<b>MILHO VERDE</b> : EM PACOTES COM ESPIGAS DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMATO UNIFORMES, SENDO BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	kg	8	48
30	<b>PÊRA:</b> ASPECTO GLOBOSO, FRUTOS MISTOS, ENTRE VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA.	kg	32	192
31	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	kg	8	48
32	<b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES	kg	2	12

	ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE			
33	<b>POLPA DE FRUTA - ABACAXI</b> : PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. CONGELADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE , INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL .	kg	16	96
34	<b>POLPA DE FRUTA - CAJÁ</b> : PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. CONGELADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE , INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL .	kg	16	96
35	<b>POLPA DE FRUTA - CAJU</b> : PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. CONGELADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE , INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL .	kg	16	96
36	<b>POLPA DE FRUTA – GOIABA</b> : PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. CONGELADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE , INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL .	kg	16	96
37	<b>POLPA DE FRUTA – MORANGO</b> : PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. CONGELADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE , INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL .	kg	16	96
38	<b>POLPA DE FRUTA – UVA</b> : PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. CONGELADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE , INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL .	kg	16	96
39	<b>QUIABO</b> : VERDE AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE	kg	8	48

	DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE			
40	<b>REPOLHO:</b> TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE MATERIAL TERROSO NAS FOLHAS.	kg	8	48
41	<b>TANGERINA:</b> PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA	kg	16	96
42	<b>TOMATE:</b> MADURO FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA” OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADOS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR, CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	kg	32	192
43	<b>VAGEM:</b> ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. PRÓPRIAS PARA O USO NA CULINÁRIA, DEVENDO SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SADIOS, SEREM FRESCAS, DE COLHEITA RECENTE, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES E APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR, SABOR (MATURAÇÃO). ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE, ASSIM COMO SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORES E SABORES ESTRANHOS, RESÍDUO DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTES À CASCA	kg	06	36
	<b>VINAGREIRA:</b> VERDE AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE,			



44	BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	maço	16	96
----	--	------	----	----

### PLANILHA III

LOTE 03 - CARNES (VERMELHA E BRANCA)				
Item	Especificação/Descrição (Especificação Técnica)	Unidade	Expectativa Inicial	Quant. Anual
1	<b>CARNE BOVINA MOÍDA: 1ª QUALIDADE</b> TIPO MIOLO DO ACÉM, SEM GORDURA, NÃO CONGELADA, IN NATURA PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	kg	24	144
2	<b>CARNE BOVINA ALCATRA:</b> DENTRO NÃO CONGELADA, IN NATURA PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE)DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	kg	24	144
3	<b>CARNE BOVINA FILÉ:</b> NÃO CONGELADA, IN NATURA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, GORDURA, CARTILAGEM, COLORAÇÃO	kg	24	144

	ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE)DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA			
4	<b>CARNE BOVINA PATINHO:</b> DENTRO NÃO CONGELADA, IN NATURA PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE)DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	kg	24	144
5	<b>FÍGADO</b> NÃO CONGELADA, IN NATURA PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE)DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	kg	16	96
6	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</b> SEM OSSO, LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, NÃO CONGELADO, IN NATURA ,PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7(SETE) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	kg	35	210
	<b>FRANGO INTEIRO:</b> NÃO CONGELADO, IN NATURA, NÃO			

7	TEMPERADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7(SETE) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	kg	32	192
8	<b>PEIXE PESCADA:</b> EM POSTAS, LIMPO, SADIO, , ÍNTEGROS, EVISGERADOS, SEM OSSO, APRESENTANDO CARNE FIRME, ELÁSTICA, COR BRANCA, ROSADA E ODOR CARACTERÍSTICO, NÃO CONGELADO, IN NATURA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE RESÍDUOS DE VÍSCERAS, LÍQUIDO LEITOSO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	kg	35	210

#### 4 - CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

4.1 - O processo de aquisição se dará através de Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços, de empresas especializadas no comércio dos produtos descritos no tópico “3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / QUANTITATIVOS”.

#### 5 - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

5.1 - A gestão do referido contrato ficará sob a responsabilidade da servidora **NIÚRA FREIRE DE DÉA**, Sub-Chefe da Chefia de Gabinete da Presidência e Gestora da Creche Desembargadora Judith Pachêco, matrícula: 177592.Telefone: (98) 991545281, (98)32326590 e-mail: nfdea@tjma.jus.br

5.2 - A fiscalização do referido contrato ficará sob a responsabilidade da servidora **CRISTIANE QUEIROZ LIMA**, Supervisora da Creche Desembargadora Judith Pacheco, matrícula 101089 e substituta **STELA CONSTÂNCIA FONSECA LIMA NOGUEIRA**, Analista Judiciária - Pedagoga, matrícula 128959, ambas lotadas na Creche Desembargadora Judith Pacheco do Tribunal de Justiça do Maranhão.  
Telefone: (98) 32326590, e-mail: [creche@tjma.jus.br](mailto:creche@tjma.jus.br) / [cqlima@tjma.jus.br](mailto:cqlima@tjma.jus.br)

5.3 - Ao contratante é reservado o direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre o fornecimento dos materiais, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) Solicitar à empresa contratada a substituição de materiais cujo uso considere prejudicial ao bom andamento do Contrato, ou ainda, que não atendam às necessidades nele especificadas.

b) Na forma prevista pela Lei 8.666/93 e alterações, designar servidor para exercer a fiscalização e acompanhamento do Contrato decorrente da licitação, objeto deste Termo de Referência.

## **6 - VIGÊNCIA DO CONTRATO**

6.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contada a partir de sua assinatura, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme orientação normativa AGU 39, de 13/12/2011.

## **7 - PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

7.1 - O licitante vencedor deverá realizar a entrega dos produtos após a emissão da Nota de Empenho, conforme especificações e quantidades constantes em solicitação realizada pela Creche Desembargadora Judith Pacheco do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão, no prazo máximo de 05 (cinco) dias após os pedidos enviados através de e-mail para a CONTRATADA.

7.2 - O prazo para a referida entrega será de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da solicitação.

7.3 - Fornecer gêneros com data de fabricação o mais próximo possível da data de entrega, garantindo assim que a CONTRATANTE disponha de um prazo de utilização extenso.

7.4 - O objeto desta licitação será recebido:

a) **Provisoriamente**, pela Creche Desembargadora Judith Pacheco, para efeito de posterior verificação de conformidade dos produtos com as especificações.

b) **Definitivamente**, pela Creche Desembargadora Judith Pacheco, após conferência, verificação das especificações, qualidade, quantidade dos produtos e da conformidade com as propostas apresentadas.

7.5 - Todos os itens deverão ser entregues em perfeito estado e com plenas condições de consumo nas dependências da Creche Desembargadora Judith Pacheco do TJMA, no município de São Luís/MA, localizada no endereço: Rua dos Afogados, nº 681 - Centro, de segunda a sexta no horário das 8:00h às 18:00h, exceto feriados.

7.6 - Os produtos serão recusados se não forem aprovados nos testes ou se forem entregues em desacordo com as especificações solicitadas e propostas.

7.7 - Ocorrendo quaisquer das hipóteses previstas nos itens acima, a licitante vencedora deverá providenciar a substituição dos produtos no prazo máximo de 05

(cinco) dias consecutivos, contados a partir da comunicação feita pelo Fiscal do Contrato, sem ônus adicional para o Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão.

7.8 - Os produtos poderão ser solicitados até mais de uma vez por semana, e entregues no local acima mencionado, dentro do horário comercial, combinado com o Fiscal do Contrato.

7.9 - As entregas dos produtos serão agendadas previamente com a Supervisão da Creche Desembargadora Judith Pacheco.

## **8 - SANÇÕES**

8.1 - Por quaisquer descumprimentos das obrigações estabelecidas nesta Ata, a empresa beneficiária receberá notificação por escrito do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão, através do setor competente, para apresentar defesa, facultando-se, nesta oportunidade, se de conveniência da administração, prazo para adequação quanto às suas obrigações;

8.2 - De conformidade com o estabelecido nos artigos 77, 78, 86, e 87 da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do contrato, garantida a prévia defesa, ficará sujeita a empresa fornecedora às penalidades:

8.2.1 - Advertência por escrito;

8.2.2 - O atraso injustificado na entrega dos bens adquiridos sujeitará a empresa à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, uma vez que a comunicada oficialmente e/ou:

8.2.2.1 - Multa de mora por atraso na entrega do objeto de até 30 (trinta) dias, juros de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;

8.2.2.2 - Multa de mora por atraso na entrega do objeto superior a 30 (trinta) dias, juros de 0,3% (três décimos por cento) ao dia;

8.2.2.3 - Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, quando a inexecução contratual sobrevier prejuízos para a Administração;

8.2.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

8.2.2.5 - Sanções previstas no art. 7º da Lei 10.502/02;

8.2.2.5.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo

ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

## **9 - VALOR TOTAL ESTIMADO**

9.1 - O preço para a presente aquisição será baseado em pesquisa de mercado a ser realizada pela Coordenadoria de Material e Patrimônio deste Tribunal.

## **10 - PRAZO DE EXECUÇÃO**

10.1 - A aquisição dos produtos, objetos do presente Termo de Referência, deverá ocorrer durante o ano de 2021.

## **11 - CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO**

11.1. A contratada fornecerá os materiais mediante o recebimento da nota de empenho assinada pelo Chefe do setor competente, ou ainda, pelos seus substitutos legais;

11.2. O pagamento será realizado de acordo com o quantitativo entregue ao órgão, mediante fornecimento do material, a vista da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela gestão e fiscalização.

## **12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.1 - O CONTRATANTE, através do Gestor do Contrato, obriga-se a:

12.1.1 - Gerenciar o presente contrato, indicando, sempre que solicitado, o nome da CONTRATADA, o preço e a descrição do(os) objeto(s) contratado(s);

12.1.2 - Convocar a CONTRATADA via fax, e-mail ou telefone, para sanar possíveis irregularidades ocorridas na execução do contrato;

12.1.3 - Observar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;

12.1.4 – O Gabinete da Presidência do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão ficará responsável em acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas o Edital da licitação e no(s) contrato(s).

## **13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

13.1. Constituem obrigações da Contratada:

a) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93.

b) Por acordo entre as partes as supressões poderão ser superiores ao limite estabelecido no subitem anterior.

c) Entregar os produtos em perfeitas condições de uso e consumo;

d) Entregar produto com data de validade não inferior a 01 (um) ano.

e) Retirar e substituir sem ônus adicionais, após comunicado da CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos:

I. Os gêneros que apresentem alteração sensorial, tornando-os impróprios para o consumo, mesmo dentro do prazo de validade.

II. Produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência.

III. Produtos que não correspondam ao exigido em Edital.

f) Não ocorrendo a retirada e substituição, a CONTRATANTE estará isenta do pagamento referente aos mesmos, devendo ser efetuada carta de correção, excluindo o produto da Nota Fiscal.

13.2 - A validade dos produtos adquiridos deverão constar na embalagem.

13.3 - A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e com todas as condições de habilitação e qualificação já exigida na Licitação, a documentação pertinente atualizada, comunicando com antecedência ao gestor do contrato qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato;

13.4 - Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da contratante ou a terceiros quando da execução do contrato.

13.5 - A CONTRATADA poderá ter sede no município de São Luis-MA.

13.6 - A CONTRATADA deverá ter telefone fixo no endereço sede da empresa, telefone celular e e-mail para os devidos contatos com o Contratante e o Fiscal do Contrato.

São Luís (MA), 14 de outubro de 2020.

---

*CRISTIANE QUEIROZ LIMA*  
*Supervisora da Creche Desembargadora Judith Pacheco*  
*Matricula 101089*

---

*STELA CONSTÂNCIA FONSECA LIMA NOGUEIRA*  
*Analista Judiciário - Pedagoga*  
*Matricula 128959*