



TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

Solicitação realizada através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, localizada no Centro Administrativo Ezio Ferreira Costa, na Avenida Saquarema, nº 4299 – Porto da Roça, Saquarema/RJ, CEP: 28.994-374, Prefeitura Municipal de Saquarema – CNPJ: 32.147.670/0001-21.

2. OBJETO

Registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Termo de Referência para compor a merenda Escolar das Unidades de Ensino – Creche, Pré-Escolar, Ensino Fundamental e EJA – durante o ano de 2024 do Município de Saquarema/RJ.

2.1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Deverá ser considerada juntamente com o que se estipula neste documento, toda legislação própria das categorias objeto desta contratação, inclusive as Leis Federais nº 8.666/1993, nº 10.520/2002 e Lei Complementar 123/06 e o Decreto Municipal nº 694/2008 e nº 1.150/2011.

2.2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto desta licitação adequa-se na categoria de bens e serviços comuns, que trata a Lei Federal nº 10.520/2002, por possuírem padrões e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado. A contratação tange a imparcialidade entre os licitantes, selecionando a proposta mais vantajosa para administração, garantindo a boa qualidade dos produtos a custo mais reduzidos, contribuindo para a diminuição dos gastos governamentais.

3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA

LOTE 01 - HORTIFRUTI			
Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	ABACATE fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	22.956
2	ABACAXI fresco, tipo perola com 70% de maturação, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de	unid.	25.748



	fertilizantes. Entrega por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme pedido, com identificação do peso.		
3	ABÓBORA, sadia, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	20.422
4	ABOBRINHA, sadia, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	13.829
5	ACELGA, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 500 g cada, conforme pedido, com identificação do peso.	unid.	11.555
6	AGRIÃO fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em maços de aproximadamente 200 g cada, conforme pedido, com identificação do peso.	maço	6.927
7	ALFACE fresca, de primeira qualidade, folhas íntegras, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 300 g cada, conforme pedido, com identificação do peso.	unid.	11.555
8	ALHO <i>in natura</i> , bulbo inteiro, nacional, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em sacos plásticos resistentes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	15.895



9	ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, de classificação extra, ótima qualidade, gráudo, sem defeitos, sem broto e sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de material terroso ou sujidade, livre de substância tóxica ou nociva, sem ponto de bolores, parasitas ou larvas, com aspecto, cor e cheiro próprio. Deverá atender a resolução ANVISA 23/2000 e portaria 242/1992 do ministério da agricultura. Entrega em embalagem de polietileno atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 1 kg.	pct	14.056
10	AMEIXA VERMELHA fresca, de primeira qualidade, madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. *Aquisição apenas em dezembro ou época festiva.	kg	30.531
11	BATATA BAROA, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	18.806
12	BATATA COMUM, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	24.858
13	BATATA DOCE, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	10.725
14	BERINJELA, frescas de ótima qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	10.683



15	BETERRABA, frescas de ótima qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	16.879
16	BRÓCOLIS selecionado, fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 500 g, conforme pedido, com identificação do peso.	unid.	12.381
17	CEBOLA, sem réstia, de primeira qualidade, com casca sã e sem rupturas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	22.036
18	CENOURA, de primeira qualidade, sem folhas, sadia, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	21.840
19	CHUCHU, de primeira qualidade, com a casca sã e sem rupturas, fresco, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	21.840
20	COENTRO, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 120 g, conforme pedido, com identificação do peso.	maço	9.630
21	COUVE manteiga, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e	maço	8.395



	perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 300 g, conforme pedido, com identificação do peso.		
22	COUVE-FLOR selecionada, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 600 g, conforme pedido, com identificação do peso.	unid.	10.699
23	ESPINAFRE selecionado, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 500 g, conforme pedido, com identificação do peso.	maço	9.765
24	INHAME, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	12.528
25	JILÓ, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	18.990
26	LARANJA PÊRA, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.531
27	LIMÃO tipo tahiti, fresco, de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	6.591



28	MAÇÃ nacional, espécie vermelha, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.531
29	MAMÃO formosa, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.531
30	MANGA tommy, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.531
31	MELANCIA, redonda, graúda, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.531
32	MELÃO amarelo, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	20.223
33	MILHO VERDE, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, sem palha, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em embalagens de 1kg, espigas inteiras, limpas e em boas condições de conservação, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	47.787
34	MORANGO, <i>in natura fresco</i> , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica atóxica, resistente, rotulado conforme	bdj	25.424



	legislação vigente. Entrega em embalagens contendo peso líquido de 250g, conforme pedido, com identificação do peso.		
35	OVO DE CODORNA, de primeira qualidade, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 10 (dez)g a unidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas. Validade mínima de 15 dias. Entrega em embalagens contendo 30 unidades, conforme pedido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	bdj	80.794
36	OVO DE CODORNA EM CONSERVA, ingredientes: ovo de codorna, água, sal e vinagre. Embalagem plástica íntegra de 1,5 kg peso drenado 1 kg, com peso mínimo de 10 (dez) g a unidade, resfriado entre 0° e 6 °C. Validade mínima de 20 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	pct	10.602
37	OVOS brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em embalagem de 12 unidades.	dz	82.572
38	PÊRA WILLIAMS, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.531
39	PIMENTÃO VERDE, fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	2.151
40	QUIABO, liso de boa qualidade, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	18.623
41	RABANETE, de primeira qualidade, raiz firme, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a	kg	2.151



	conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.		
42	REPOLHO verde liso, fresco, de primeira qualidade, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	9.765
43	RÚCULA, selecionada, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas e fungos, sem traço de descoloração ou manchas, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Entrega em maços de aproximadamente 200 g, conforme pedido, com identificação do peso.	maço	11.440
44	SALSA E CEBOLINHA selecionadas, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas e fungos, sem traço de descoloração ou manchas, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 175 g, conforme pedido, com identificação do peso.	maço	24.291
45	TOMATE, aspecto globoso, cor vermelha, de primeira qualidade, de polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	30.451
46	UVA THOMPSON, sem semente, de primeira qualidade, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em embalagens de 500 g, conforme pedido, com identificação do peso.	bdj	2.023



47	VAGEM selecionada, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	13.483
----	--	----	--------

LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS			
Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	AÇÚCAR cristal, de 1ª qualidade, embalagem em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados contendo 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	pct	26.314
2	ÁGUA DE COCO, água de coco <i>in natura</i> , 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa apresentação, acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak 'longa vida' contendo 200mL. Prazo de validade 3 dias após aberto. Apresentando rotulagem de acordo com a legislação vigente.	unid.	284.114
3	ÁGUA DE COCO, água de coco <i>in natura</i> , 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa apresentação, acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak 'longa vida' contendo 1L. Prazo de validade 3 dias após aberto. Apresentando rotulagem de acordo com a legislação vigente.	unid.	56.824
4	ARROZ branco, polido (agulhinha), tipo 1, extra, grão longo e fino, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com embalagem de 5kg, em sacos plásticos transparente e atóxico, limpos, não violados e resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	pct	32.533



5	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO, preparado com pescado fresco, limpo, conservado em óleo comestível, sem conservantes e sem glúten, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em lata com 120g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	unid.	48.711
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS, 100% natural, sem glúten, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem contendo 450g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade.	pct	12.502
7	AZEITE DE OLIVA, extra virgem, não contendo glúten, com nível de acidez máxima de 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro contendo 500 ml, com identificação no rótulo de data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional, validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	unid.	14.324
8	BATATA PALHA, batata palha, longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal. Embalagem de boa qualidade, contendo rótulo com as informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	pct	7.663
9	BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER, consistência crocante, sem corantes artificiais, embalagem plástica atóxica, embalagem tripla de 350g, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	pct	33.569
10	BISCOITO DOCE, tipo ROSQUINHA, sabores, deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem de polietileno atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	25.398
11	BISCOITO DE POLVILHO, sem leite e sem glúten, sem adição de conservantes e gordura trans. Embalagem de polietileno atóxica e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 100g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	202.312



12	CACAU EM PÓ instantâneo, ingrediente: 100% cacau, sem adição de açúcar, pacote de 200 g, em polietileno atóxico, transparente, resistente, acondicionado em caixa de papelão com data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade de, no mínimo, 3 meses a contar da data da entrega.	pct	10.667
13	CAFÉ EM PÓ, tipo 1, tradicional, torrado e moído, com, no máximo, 5% de umidade, certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada ou a vácuo, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	pct	7.168
14	CANELA EM PAU, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 20g.	pct	3.428
15	CANELA EM PÓ fina, homogênea, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, de coloração parda amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico, atóxico, contendo 35g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	pct	12.396
16	CANJQUINHA de milho, amarela, pura, sem corante e conservantes, acondicionada em embalagem plástica íntegra, resistente, contendo informação nutricional, data de validade mínima de 6 meses após a entrega. Embalagem de 500g.	pct	7.081
17	COCO RALADO PURO, sem açúcar, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em pacote de 100 g.	pct	10.041
18	COMINHO MOÍDO, aspecto de pó homogêneo e fino, cor verde-pardacenta, aromático, sabor próprio. Sem pimenta. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 10g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	8.925



19	CREME DE LEITE, UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra pack de 1kg, resistente, não amassada, não estufada. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.	unid	10.129
20	CÚRCUMA, aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 15g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	5.949
21	EXTRATO DE TOMATE concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros com aspecto de massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Composto exclusivamente pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não contem glúten. Acondicionado em embalagem plástica de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	unid.	35.872
22	FARINHA DE MANDIOCA, de 1ª qualidade, com registro no ministério competente, embalagem de 1 kg. Acondicionado externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	9.998
23	FARINHA DE TRIGO especial tipo 1, SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de sujidades ou mofo. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	10.308
24	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e sadios, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos de 1 kg. A embalagem deve apresentar dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	6.858



25	FEIJÃO PRETO, tipo 1, <i>in natura</i> , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente. Acondicionado externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	62.335
26	FEIJÃO VERMELHO, tipo 1, <i>in natura</i> , constituído de grãos da mesma coloração, novos, inteiros, sem defeitos, isento de material terroso e sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	kg	6.858
27	FERMENTO EM PÓ, químico, seco, pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem com 100g.	unid.	4.540
28	FOLHA DE LOURO, desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 3g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	19.830
29	FUBÁ mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15 % p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 1 kg. Acondicionado externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	3.570



30	LEITE DE VACA EM PÓ, integral, instantâneo e de 1ª qualidade. Constituído exclusivamente por leite integral, vitaminas e minerais, sem adição de açúcar e aditivos alimentares. Acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, empalhável, poliéster metalizado, resistente e termosodável. Embalagem contendo 400g. Deve conter na embalagem externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	pct	33.014
31	LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura) com ausência total de bactérias e antibióticos e sem adição de água. Atendendo as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do MAPA: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos e as seguintes características físico-químicas para o leite integral. Envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega.	unid.	100.008
32	MACARRÃO formato espaguete, massa alimentícia tipo seca pra macarronada, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13 %. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	20.089
33	MACARRÃO formato parafuso, massa alimentícia tipo seca pra macarronada, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13 %. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	pct	20.089
34	MILHO DE CANJICA BRANCA; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs.	pct	1.622



35	MILHO VERDE ENLATADO, em conserva, apresentando registro em órgão competente, com aspectos de cor, sabor e odor característicos, isento de impurezas. Embalagem isenta de ferrugem, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em lata com 200g. Apresentando prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	unid.	44.925
36	MISTURA PRONTA PARA BOLO, feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Nos sabores baunilha, chocolate e coco. Acondicionada em embalagem de plástico, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, limpa e contendo 450g, apresentando na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade	pct	17.319
37	ÓLEO de soja, em embalagem plástica, resistente e transparente, contendo 900ml, com validade descrita na sua embalagem. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	gf	21.725
38	ORÉGANO desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 100g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	9.191
39	PÃO DOCE CARECA, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Superfície lisa, macia, não quebradiça, com odor e sabor característicos sem a adição de gordura trans, farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada, rotulada conforme legislação vigente e validade mínima de 10 dias na data de entrega.	pct	52.319
40	PÃO DE FORMA, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, glúten, sal hipossódico, conservadores propionato de cálcio e ácido ascórbico. Superfície lisa, macia, não quebradiça e isento de sujidades, parasitas e mofos. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 50 dias a partir da data de entrega.	pct	51.344



41	PÃO mini obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado sem adição de açúcar, aditivos alimentares e gordura trans, não podendo conter outros ingredientes que o classifiquem como alimento ultra processado, condicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com etiqueta contendo informação nutricional, ingredientes e data de validade, peso líquido por pacote de 500 g com 20 unidades de 25 g cada.	pct	20.231
42	SAL refinado iodado, embalagem plástica, resistente e transparente, de 1 kg, com a validade descrita na sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	kg	10.947
43	SUCO DE FRUTA, sabores diversos, apresentando ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem do tipo Tetra Pak 'longa vida' de 200 ml. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	unid.	199.430
44	SUCO DE FRUTA INTEGRAL , sabores diversos, apresentando ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deve ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem do tipo Tetra Pak 'longa vida' de 200 ml. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	unid.	119.874
45	SUCO concentrado líquido para refresco de fruta. Sabor de CAJU, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto, com diluição de 1x9, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 litro cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Rótulo com informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega.	gf	37.613
46	SUCO concentrado de GOIABA, garrafa com 1 litro. composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. isento de açúcar e corantes. rendimentos: 01parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	gf	37.613



47	SUCO concentrado de MANGA garrafa com 1 litro. composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. sabor: manga. isento de açúcar e corantes. rendimentos: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	gf	37.613
48	SUCO Concentrado líquido para refresco de fruta. Sabor de MARACUJÁ, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto, com diluição de 1x9, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 litro cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Rótulo com informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	Gf	24.429
49	SUCO concentrado de uva suco de UVA concentrado garrafa com 1 litro. Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta aroma natural da fruta, sabor: uva isento de açúcar corantes. rendimento: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	gf	37.613
50	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, obtido da fruta madura e saudável, não alcóolico, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento de pasteurização que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 1,5 L, apresentando rótulo conforme a legislação vigente e validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega.	gf	20.346
51	VINAGRE de álcool, em garrafa de 750ml. Embalagem plástica, resistente e transparente, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	unid.	6.389

LOTE 03 - CARNE

Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	CARNE BOVINA EM CUBOS ACÉM: com cor avermelhada, cheiro característico do produto, sem osso e com o máximo de 10% de gordura. o produto deverá ser acondicionado a vácuo, congelado, em sacos plásticos limpos, transparentes, atóxicos, resistentes, não violados, contendo 01 Kg, a embalagem deverá conter externamente data de validade, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e	kg	24.963



	carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega.		
2	CHARQUE BOVINA, carne de 1ª de qualidade, curada e seca, com baixo teor de gordura, sem pele, embalada a vácuo em embalagem plástica e flexível, contendo 01 Kg, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve conter o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, dados de identificação do produto, validade e fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	kg	19.847
3	CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	24.963
4	CARNE BOVINA, LAGARTO REDONDO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	24.963
5	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO PORCIONADO, <i>in natura</i> , congelada, sem pelanca, sem sebo. com aspecto, cor e cheiro característicos. livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. pacote com 01kg.	kg	24.963
6	CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em BIFE, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e	kg	22.882



	qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 01 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.		
7	CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em CUBOS pequenos, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 01 Kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	80.300
8	CARNE BOVINA tipo patinho, MOÍDA, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 01 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	55.961
9	LOMBO SUÍNO, lombo de porco congelado, limpo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/Dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação.	kg	24.963



10	CARNE SUÍNA CORTE PERNIL, cortada em CUBOS pequenos, sem excesso de gordura, sem osso e sem pele, sódio, congelado, apresentando aspectos de cor, sabor, textura e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e quaisquer substâncias contaminantes. acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente. Peso líquido de 01 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/Dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF e data da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		24.963
11	FÍGADO BOVINO, tipo víscera, congelado, sem excesso de gorduras, cartilagens e aponevroses. Com aspecto firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 2 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	20.802

LOTE 04 - FRANGO			
Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA COM OSSO, congeladas, com adição de água de no máximo 6%, com aspectos próprios, não amolecidos e pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	25.261
2	FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA tipo FILÉ, desossado, congelado, sem pele e sem tempero. a carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária,	kg	25.514



	manipulada sob rígidas condições de higiene e ter tamanho uniforme, devendo ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. embalagem: primária: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. secundária: embalagem de 2kg que preserve a integridade. rotulagem: deve atender a legislação vigente. com pelo menos 80% do prazo de validade a partir da data de entrega.		
3	FRANGO, DRUMET. Corte parte da asa do frango. Coxinha da asa. Congelado, limpo, magro, não temperado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. 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, peso líquido de 01 kg, 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 06 meses, a contar da data de entrega. transportada em veículos refrigerados adequadamente.	kg	25.261
4	PEITO DE FRANGO C/ OSSO , limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. 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, peso líquido de 01 kg, 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.	kg	25.261
5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, cortado em fatias (FILÉ), sem pele, congelado com aspectos próprios, não amolecidos e pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	kg	101.205



6	FRANGO TIPO PEITO DESFIADO, sem osso, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	pct	10.271
---	---	-----	--------

LOTE 05 - PEIXE			
Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	PEIXE (FILÉ DE CAÇÃO); sem espinhas, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso ou espinhas, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em filé. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos); Embalagem primária com peso líquido de 01 Kg.	kg	21.652
2	PEIXE (FILÉ DE LINGUADO), linguado em filé, com corte único, paralelo à coluna do peixe, congelado individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária.	kg	21.652
3	PEIXE (MERLUZA), cortado em FILÉ, sem pele, sem espinha, apresentando aspectos de cor, textura e odor característicos, congelado a -18°C, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 02 Kg, transparente e atóxica. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do	kg	21.652



	produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dispoa e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.		
4	PEIXE (PESCADA), cortado em FILÉ, sem pele, sem espinha, apresentando aspectos de cor, textura e odor característicos, congelado a -18°C, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 02 Kg, transparente e atóxica. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dispoa e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	kg	21.652
5	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA); isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18°C, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária.	kg	21.652

LOTE 06 - FRUTA DESIDRATADA

Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	AMEIXA PRETA SECA DESIDRATADA, SEM CAROÇO, sem calda, com aspectos de cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, obtida e embalada dentro dos critérios previstos na legislação vigente, em embalagem hermética de plástico com 500 gramas, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	pct	2.023
2	DAMASCO SECO/DESIDRATADO, SEM CAROÇO, sem calda, com aspectos de cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, obtida e embalada dentro dos critérios previstos na legislação vigente, em embalagem hermética de plástico com 500 gramas, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	pct	2.023



3	TÂMARA DESIDRATADA, SEM CAROÇO, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com 500g, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	pct	2.023
4	UVA PASSA DESIDRATADA, SEM SEMENTE, sem glúten, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com 500g, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	pct	2.023

LOTE 07 – LATICÍNIOS e REFRIGERADOS

Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	IOGURTE NATURAL integral, de consistência cremosa e constituído exclusivamente por leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 500g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias.	unid.	132.063
2	IOGURTE integral, com leite pasteurizado e polpa de fruta, diversos sabores, de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 170g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias.	unid.	181.280
3	IOGURTE integral, com leite pasteurizado e polpa de fruta, diversos sabores, de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 900 ml de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias.	unid.	157.060



4	MANTEIGA, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	unid.	17.101
5	MARGARINA VEGETAL, ISENTA DE GORDURA TRANS, produzida a partir da hidrogenação de óleos vegetais (80% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, enriquecida de vitaminas e adicionada de sal. Deve apresentar aspectos de cheiro, sabor, textura e cor característicos e isenta de ranço e bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, com lista de ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	unid.	8.961
6	MORANGO, in natura e congelado, de primeira qualidade. Livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 2 meses na data da entrega.	kg	6.069
7	PÃO DE QUEIJO, congelado. Constituído unicamente por polvilho, água, ovo integral pasteurizado, queijo minas, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, queijo parmesão, sal, soro de leite em pó e creme de leite. Deve ser isento de açúcar, gordura trans, glúten, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Pacote de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	15.173
8	QUEIJO MINAS FRESCAL, com faces planas, bordas retas, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter	kg	5.518



	externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.		
9	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo e cloreto de cálcio, em embalagem tipo Cryovac contendo 1 kg, isento de glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF.	kg	25.373
10	QUEIJO PRATO, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM DE 1KG.	kg	25.373
11	REQUEIJÃO cremoso, constituído por leite pasteurizado, creme de leite, sal e fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 400g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	unid.	28.053
12	RICOTA fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. Validade de no máximo 20 dias.	unid.	57.070



LOTE 08 - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL			
Item	Gêneros Alimentícios	Unid.	Quant.
1	ARROZ INTEGRAL, tipo 01, classe longo fino. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	kg	2.550
2	BISCOITO DE ARROZ, sem leite e sem glúten, sem adição de conservantes e gordura trans. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 80g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	6.188
3	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA ORGÂNICA, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. Envasado em caixa tetra pak de 200ml, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega.	unid.	13.200
4	BEBIDA VEGETAL DE CASTANHA, contendo apenas água e castanha de caju orgânica, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. . Envasado em caixa tetra pak de 200ml, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega.	unid.	13.200
5	GOMA, fresca, de mandioca para tapioca, fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Composto exclusivamente pelos seguintes ingredientes: amido de mandioca e água. Não contem glúten. Pacote de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 6 meses na data da entrega.	pct	528
6	IOGURTE SEM LACTOSE natural integral sem lactose, com leite pasteurizado e consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 170g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias.	unid.	15.400



7	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, instantâneo, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, empilhável, poliéster metalizado, resistente e termosodavel, com 380g. Constituído exclusivamente por leite integral, enzima lactase, vitaminas A, E e D, e emulsificante lecitina de soja e sem adição de açúcar. Deve conter na embalagem externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	pct	3.667
8	MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten, de cor, odor, sabor e textura características. Contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	1.980
9	PÃO SEM GLÚTEN, isento de glúten e de lactose; com teor máximo de 300mg de sódio a cada 50g de produto. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 300g e validade mínima 10 dias na data da entrega.	pct	4.400
10	QUEIJO MUÇARELA ZERO LACTOSE FATIADO, produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo, enzima lactase e cloreto de cálcio. Isento de lactose, glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF. Embalagem plástica atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 150g e validade mínima de 20 dias na data da entrega.	pct	3.287
11	REQUEIJÃO SEM LACTOSE, cremoso, com os seguintes ingredientes: leite desnatado pasteurizado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, regulador de acidez, ácido láctico, estabilizante polifosfato de sódio e conservador sorbato de potássio. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 180g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	unid	804



4. JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia tem por objetivo, através do Setor de Nutrição Escolar, que os alunos tenham uma melhor qualidade de vida e desempenho escolar, através de uma alimentação escolar equilibrada, diversificada e de boa qualidade nutricional, contribuindo assim para um melhor desempenho de suas atividades educacionais.

Os gêneros alimentícios para compor a merenda escolar devem ser fornecidos conforme itens e quantidades descritas, com distribuição nas escolas localizadas no município de Saquarema / RJ, conforme calendário de entrega de Gêneros Alimentícios.

Os gêneros alimentícios, na forma de planilha de autorização de fornecimento de gêneros alimentícios, serão distribuídos nas escolas (**ANEXO II**), de acordo com o cronograma previsto de entrega (**ANEXO III**).

O quantitativo pretende contemplar também necessidades futuras, levando em consideração Unidades Escolares que estão em fase de obras e/ou reformas de ampliação, com inauguração prevista para o ano de 2024.

Tal aquisição enquadra-se na hipótese de conveniência da aquisição de produtos com previsão de entrega parcelada, bem como pelo fato de não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado por esta Secretaria.

Será adotado o sistema Registro de Preços, haja visto a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelada conforme a necessidade. Tal sistema possui uma vasta gama de vantagens, sendo o mais vantajoso, como por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos produtos licitados, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

5. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O valor para aquisição dos objetos descritos neste Termo de Referência será estipulado posteriormente pelo Departamento de Compras.

6. CRITÉRIO DE RECEBIMENTO

6.1 Somente será permitido o recebimento de gênero alimentício de acordo com o especificado, não se admitindo, sob qualquer hipótese, produtos vencidos, danificados, fora do padrão ou que qualidade duvidosa.

6.2 Não será permitida a troca das marcas dos gêneros alimentícios determinados por ocasião da Licitação, ficando o ganhador comprometido a entregar a marca proposta. Caso surja alguma divergência em relação à marca dos alimentos, caberá a(s) nutricionista(s) responsável(is) pelo setor opinar quanto à troca e uma vez autorizada, deverá ser feito por escrito e por data determinada.

6.3 Deverão ser entregues todos os itens constantes nas planilhas às escolas num único momento e não com planilhas com faltas de itens, salvo em ocasiões especiais como enchentes, secas, etc.

6.4 A(s) Empresa (s) vencedora (s) deverá (ão) cumprir as datas determinadas para a entrega dos gêneros alimentícios expressas neste Termo de Referência.

6.5 Será caracterizado como falta grave o não cumprimento das cláusulas 6.1, 6.2 e 6.3 podendo o fornecedor ser considerado desqualificado o que ocasionará na perda imediata do contrato.



- 6.6** Caso atrase na entrega ou se recuse a realizar a substituição, o fornecedor estará sujeito a sanções administrativas, sendo que o produto substituído passará pelo mesmo processo de verificação observado na primeira entrega.
- 6.7** Caberá a Nutricionista responsável pelo setor notificar ao órgão responsável na P.M.S. do não cumprimento das cláusulas 6.1, 6.2 e 6.3 pelo fornecedor para que o mesmo tome as medidas cabíveis.
- 6.8** Todos os produtos embalados, deverão obrigatoriamente atender às normas de padrão de identidade e qualidade estabelecida pelos Ministérios da Saúde e Agricultura.
- 6.9** Para todos gêneros descritos, considerar o peso, a embalagem e a qualidade como pré-requisitos para o seu recebimento.
- 6.10** Os gêneros deverão ser acondicionados em embalagem própria para cada item.
- 6.11** A composição do produto deverá estar impressa na embalagem na forma da Legislação em Vigor.
- 6.12** Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal.
- 6.13** Deverá ser observado o prazo de validade de 01 (um) ano ou 06 (seis) meses, conforme o gênero ou composição do mesmo, se necessário.
- 6.14** Todo gênero alimentício que precisar ser embalado, tais como: carnes, legumes, frutas, etc., deverá constar na embalagem uma etiqueta que identifique a pesagem e a data de validade;
- 6.15** Deverá ser observado se o gênero alimentício entregue corresponde exatamente à quantidade estipulada a ser entregue de acordo com a autorização de fornecimento de gêneros alimentícios, emitida em 03 (três) vias, pelo setor de Nutrição Escolar.
- 6.16** Não será computado a favor da empresa o gênero que for entregue a mais do que o que foi estabelecido na planilha de entrega semanal.
- 6.17** As mercadorias serão devolvidas pelas escolas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida, fora da data de validade e a marca estabelecida conforme a licitação.
- 6.18** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.
- 6.19** As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs no ponto de maturação adequada para consumo.
- 6.20** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
- 6.21** Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sem parasitas, larvas ou corpos estranhos nos produtos ou embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor, sabor ou cor estranhos, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e sua utilização.
- 6.22** Em nenhuma hipótese poderá ser substituído os gêneros alimentícios, sem que o setor de nutrição tome conhecimento antecipadamente e autorize através de notificação as unidades escolares, devido a surgimentos de contratemplos como falta d'água, chuvas torrenciais, etc.
- 6.23** Logo após o fornecimento dos gêneros alimentícios nas Unidades Escolares, a empresa responsável deverá retornar a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia com a autorização de fornecimento devidamente rubricadas e datadas pelos responsáveis que receberam os gêneros alimentícios e a assinatura do entregador.
- 6.24** A autorização de fornecimento deverá ser entregue ao Setor de Nutrição as sextas-feiras, salvo exceções em dias de feriados ou recessos, o qual deverá ser entregue no primeiro dia útil subsequente.
- 6.25** O fornecedor deverá respeitar a frequência de acordo com as datas estipuladas pelo setor de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia.



6.26 As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas em todas as Unidades Escolares, não sendo permitido atrasos das mesmas. As antecipações serão permitidas com a prévia autorização do setor de nutrição escolar.

6.27 O fornecedor será sujeito à fiscalização dos gêneros alimentícios no ato de entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o item informado, caso o mesmo se encontre em condições insatisfatórias ou no caso de não ser de primeira qualidade.

6.28 O transporte e a descarga dos gêneros alimentícios correrão por conta exclusiva do fornecedor, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Caberá também arcar com os custos diretos e indiretos, inclusive despesas com embalagem, taxas de frete e seguro da entrega.

6.29 Caso os itens sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, o fornecedor deverá substituir ou complementar em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

6.30 A entrega poderá eventualmente ser suspensa ou alterada, a critério desta Prefeitura Municipal.

6.31 Os fornecimentos dar-se-ão em 02 (duas) entregas semanais, sempre nas quintas-feiras e sextas-feiras, salvo quando a quinta-feira e ou sexta-feira for feriado, recesso, etc., sendo que para cada uma das entregas será emitida a Autorização de Fornecimento, em três vias.

6.32 O fornecimento dos gêneros alimentícios poderá (a critério do setor de nutrição) ser feito em 02 (duas) entregas quinzenais, sempre nas quintas-feiras e sextas-feiras, salvo quando a segunda-feira e ou terça-feira for feriado, recesso, etc., a critério do Setor de Nutrição, sempre que se fizer necessário sendo que para cada uma das entregas será emitida a Autorização de Fornecimento, em três vias.

6.33 Caso a data do recebimento coincida com dia em que não haja expediente nos locais mencionados, o mesmo se fará no primeiro dia útil imediatamente posterior.

7. LOCAL, PRAZO E FORMA DE ENTREGA

7.1 A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ser feita diretamente nas Unidades Escolares, Creches e Casas Creches de acordo com cronograma de previsão de entrega em três vias fornecidas pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, pelo Setor Nutrição Escolar, localizada no Centro Administrativo Ezio Ferreira Costa, na Avenida Saquarema, nº 4299 – Porto da Roça, Saquarema/RJ, em dias úteis, de segunda e sexta-feira, no horário compreendido entre 08h00min e 16h00min.

7.2 O prazo máximo para o fornecimento do objeto descrito neste termo é de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da emissão da Ordem de Início.

7.3 Os gêneros alimentícios serão recebidos, provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações presentes neste termo.

7.4 A verificação da conformidade das especificações do objeto ocorrerá no prazo de até 3 (três) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório. Admitida à conformidade quantitativa e qualitativa, o objeto será recebido definitivamente, mediante “atesto” na Nota Fiscal, com a consequente aceitação do objeto.

7.5 A entrega será parcelada durante a vigência do contrato, conforme o cronograma de entrega.

7.6 O Município não estará obrigado a adquirir o quantitativo total, devendo adquirir conforme a necessidade de acordo com a planilha de autorização de fornecimento.

8. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NAS UNIDADES ESCOLARES



8.1 Os responsáveis pelo recebimento da merenda deverão observar as condições do veículo usado para o transporte dos alimentos, devendo o mesmo apresentar boa higiene, limpeza e conservação.

8.2 As Unidades não poderão receber os gêneros fora das especificações e /ou que apresentarem prazo de validade vencido ou por vencer antes de seu uso no cardápio, bem como gêneros com embalagens danificadas, amassadas, rasgadas, sem etiquetas de pesagem ou furadas, observando sempre as características sensoriais dos alimentos como odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral.

8.3 No caso do item acima as Unidades devem proceder da seguinte forma: anotar como observação em todas as autorizações de fornecimento o motivo pelo qual não recebeu o produto além de sua quantidade devolvida e comunicar ao Setor de Nutrição Escolar o ocorrido através de ofício.

8.4 Caso a qualidade dos produtos não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida no ato da entrega ao fornecedor e deverá ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis. O Diretor da Unidade Escolar ou o responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios deverá notificar através de ofício o fornecedor e ao Setor de Nutrição Escolar.

8.5 As condições de entrega e armazenamento em geral devem estar de acordo com os critérios estabelecidos pelo Manual de Boas Práticas da Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia elaborado pela Nutricionista do setor.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Fornecer os produtos em conformidade com o este Termo de Referência.

9.2 Acondicionar e transportar a merenda escolar, responsabilizando-se pelas deteriorações ocorridas decorrentes de más condições de acondicionamentos ou transporte dos mesmos, devendo ser no prazo de 24 (vinte e quatro) horas repostos a Unidade Escolar o gênero alimentício notificado.

9.3 Verificar se todos os produtos embalados atendem as normas de padrão de identidade e qualidade, estabelecidos pelo Ministério da Saúde e Agricultura, se possuem Registro, composição impressa na embalagem e se estão dentro do período de validade, exceto os fornecidos “in natura”.

9.4 Obedecer aos prazos de fornecimento previstos para as Unidades Escolares, conforme o Calendário Previsto de Entrega de Gêneros Alimentícios.

9.5 Assumir a responsabilidade, presente e futura, de qualquer compromisso ou ônus decorrentes do inadimplemento relativos às obrigações aqui assumidas, ficando essas a seu encargo, exclusivamente, em qualquer momento que vierem a ocorrer.

9.6 Responsabilizar-se, integralmente, pela execução do objeto, conforme legislação vigente;

9.7 É de suma importância que o fornecedor se comprometa a conhecer os logradouros das unidades escolares e que devolva para a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia o comprovante de comparecimento de visita, com assinatura e carimbo do diretor bem como ao fazer o rol de entrega dos gêneros alimentícios entregando uma cópia a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, setor Nutrição Escolar, para que o mesmo tenha conhecimento antecipado dos locais onde serão entregues os gêneros alimentícios.

9.8 Submeter-se à fiscalização da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, através do setor competente, que acompanhará o fornecimento do material, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas.

9.9 Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela contratante.

9.10 Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejarem a sua habilitação na licitação e contratação.

9.11 Providenciar imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela contratante.



9.12 Apresentar a contratante, o nome do Banco, Agência e número da Conta Bancária, para efeito de crédito de pagamento.

9.13 Manter endereço e número de telefone atualizado.

9.14 Comunicar a contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.15 Os funcionários da empresa contratada deverão estar uniformizados e devidamente identificados.

9.16 A contratante poderá exigir a contratada à substituição dos profissionais que demonstrarem incompetência para os respectivos cargos.

9.17 A contratada não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste Termo.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia)

10.1 Responsabilizar-se pelo contrato com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações;

10.2 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o pagamento do objeto contratado;

10.3 Designar um gestor e um fiscal para acompanhar a execução do contrato;

10.4 Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;

10.5 Efetuar os pagamentos nos prazos e maneira indicados no contrato;

10.6 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;

10.7 Notificar, por escrito à contratada, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para sua correção.

11. PRAZO DE VALIDADE

É imprescindível que todos os Gêneros Alimentícios entregues estejam dentro do prazo de validade conforme especificado na descrição detalhada. É de responsabilidade da contratada, arcar com os todos os custos provenientes das trocas que se fizerem necessários.

12. VIGÊNCIA DE CONTRATAÇÃO

O contrato decorrente deste Termo de Referência terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da ordem de início de execução do contrato.

13. CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO

O critério para julgamento do licitante vencedor será a proposta de **menor preço por lote** apresentado neste termo. Este critério seleciona a proposta mais vantajosa para a administração pública.

O agrupamento por lote foi realizado afim de agrupar itens compatíveis entre si, de forma cautelosa e proporcional, mantendo a competitividade necessária a disputa. Considerando que os itens classificados por lote possuem características similares, estando subordinado a mesma rota e cronograma de entrega, tal separação justifica-se afim de manter uma viabilidade técnica e econômica.

14. VISTORIA PRÉVIA



Declaração, conforme modelo **ANEXO IV**, de que o licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, visitou os logradouros das Unidades Escolares que entregará os gêneros alimentícios.

A vistoria prévia deverá ser agendada e realizada em dia útil, de segunda-feira a sexta-feira, no seguinte horário de 09:00 as 16:00 h. O prazo para vistoria, iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura dos envelopes.

Caso opte por não realizar a visita técnica, a licitante deverá apresentar declaração formal, conforme modelo do **ANEXO V**, sob as penas da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza da execução do contrato, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a Administração, pois, conforme art. 47 da Lei Federal nº 8.666/1993, a Administração deverá fornecer obrigatoriamente, junto com o edital, todos os elementos e informações necessárias para que os licitantes possam elaborar suas propostas de preços com total e completo conhecimento do objeto da licitação.

15. FORMA DE EXECUÇÃO

A execução do contrato administrativo resultante deste processo licitatório deverá apresentar-se em conformidade com as cláusulas e normas estabelecidas pela Lei 8.666/1993. A contratada deverá responsabilizar-se pelas consequências de inexecução total ou parcial.

Conforme manifestado anteriormente, o Município solicitará o quantitativo a ser entregue de acordo com a necessidade. Logo, durante a vigência do contrato, a contratada fornecerá o quantitativo requisitado.

Torna-se necessário que o objeto a ser entregue esteja de acordo com as normas técnicas específicas de cada item descrito neste termo.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos orçamentários serão os previstos no orçamento em vigor da Prefeitura Municipal de Saquarema, para o exercício financeiro de 2024 em momento oportuno, e de acordo com dotação específica e adequada à natureza e classificação dos bens. Seguindo o Decreto Municipal Nº 1.150 de 13 de dezembro de 2011 que regulamenta no âmbito Municipal o Sistema de Registro de Preço e suas peculiaridades e como referido no Art. 14 da Lei Federal 8.666/93, onde a indicação da disponibilidade orçamentária só deveria ser obrigatória no momento da efetiva contratação, porquanto somente será exibida para a formalização do contrato ou instrumento hábil, na forma do art. 62 da lei Nº 8.666, de 1993.

17. FORMA DE PAGAMENTO

O documento de cobrança será apresentado a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia para ser atestado por dois funcionários.

O pagamento será efetuado através de depósito bancário, mediante apresentação do documento fiscal competente, juntamente com os documentos pertinentes.

O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal devidamente atestada e sua entrega na Secretaria Municipal de Finanças de acordo com os termos da alínea “a”, artigo 40 da Lei Federal nº 8.666/1993.

18. DAS PENALIDADES



18.1. Se a contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

- a) 1% (um por cento) do valor do material não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do material;
- b) pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do material, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do material;
- c) pela demora em substituir o material rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do material recusado, por dia decorrido;
- d) pela recusa da contratada em substituir o material rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos cinco dias que se seguirem rejeição: 10% (dez por cento) do valor do material rejeitado;
- e) pelo não cumprimento de qualquer condição fixada nestas Condições Gerais e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;

18.2. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

18.3. As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à contratada, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

18.4. A contratante poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da dispensa, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

18.5. A CONTRATADA poderá ser impedida de participar de licitações da Prefeitura Municipal de Saquarema/RJ pelo prazo de até 05(cinco) anos.

19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1 Atestado(s) /Certidão(ões), em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) fornecimento pertinente e compatível em características, prazos e com a quantidade limitando-se a comprovação em 30% (trinta por cento) do quantitativo estimado, contendo os seguintes itens referente ao Anexo 1 deste Termo de Referência.

19.2 Havendo dúvidas fundadas do Pregoeiro em relação aos atestados de capacidade técnica apresentados, poderá exigir documentos que comprovem a contratação indicada, sob pena de inabilitação do licitante.

19.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 06 (seis) meses do início de sua execução.

19.4 Apresentar Certificado de Inspeção Sanitária emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (ou equivalente) do Município sede da licitante, ou do Governo Federal referente às instalações da empresa, comprovando que a mesma está apta a armazenar e comercializar produtos alimentícios, conforme prevê o artigo 45 e 46 do decreto Lei 986 de 21 de outubro de 1969.

20. QUANTO AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

20.1 Os Licitantes interessados em participar do certame que atuem como atacadistas, entrepostos ou frigoríficos, deverão apresentar o registro da marca ofertada



DEVIDAMENTE APROVADO pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou órgão competente, Federal (S.I.F), Estadual (S.I.E), Municipal (S.I.M), acompanhado de seu certificado de Inspeção Sanitária concedido pelos Serviços de Vigilância Sanitária do seu Estado ou Município ou do governo federal dentro da validade.

20.2 Responsável Técnico da marca ofertada, inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) que comprove a segurança no tratamento e qualidade dos produtos, proporcionando melhores condições higiênico sanitárias, conforme prevê o artigo 5 da lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

21. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO

21.1 Nos termos do art. 67 Lei 8.666/1993, será designado um representante para acompanhar e fiscalizar a entrega, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário a regularização de falhas ou defeitos observados.

21.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

21.3 A licitante adjudicatária será a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a secretaria competente reserva-se o direito de, sem prejuízo desta responsabilidade, exercer a mais completa ampla fiscalização sobre os serviços, podendo para isso:

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como substituição de qualquer empregado da licitante adjudicatária que estiver sem identificação, que embaraçar ou dificultar sua fiscalização ou cuja conduta julgar inconveniente;
- b) Examinar os materiais, produtos, equipamentos utilizados, bem como peças repostas, podendo impugnar seu emprego se em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Fica designado para Gestor e Fiscal do presente contrato o servidor **Ricardo de Menezes e Souza Ferreira**, Matrícula nº 960854-1.

Saquarema, 08 de dezembro de 2023.

Ricardo de Menezes e Souza Ferreira

Diretor Adjunto de Alimentação Escolar
Matr. 960854-1

De acordo,

Antonio Peres Alves

Secretário Municipal de Educação, Cultura,
Inclusão, Ciência e Tecnologia
Matr. 209996 Saquarema – RJ



ANEXO I – MAPA ESTATÍSTICO DE ALUNOS

UNIDADE ESCOLAR	CRECHE	EDUCAÇÃO INFANTIL	ENSINO FUNDAMENTAL	EJA	AEE / EDUC. ESPECIAL
1 E.M. Almerinda Da Rocha Magalhães	0	165	188	0	23
2 E.M. Alzira de Moraes de Matos	7	43	0	0	0
3 E.M. Anízia Rosa de O. Coutinho	0	82	236	0	0
4 E.M. Beatriz Amaral	27	43	122	0	0
5 E.M. Belino Catharino de Souza	18	45	109	0	0
6 E.M. Carlos Vanderson Gonçalves Pereira	104	253	0	0	0
7 E.M. Carmem Regina Ferreira Oliveira	0	84	97	0	9
8 E.M. Edilênio Silva de Souza	0	38	120	0	0
9 E.M. Edilson Vignoli Marins	0	66	782	163	27
10 E.M. Elcira de Oliveira Coutinho	0	70	445	0	24
11 C.M. Gustavo Campos Da Silveira	0	47	433	0	33
12 E.M. Ismênia de Barros Barroso	0	0	674	0	0
13 E.M. Ismênia de Barros Barroso - ANEXO -	0	0	575	0	0
14 E.M. Vereador Ivan da Silva Melo	34	80	500	113	0
15 E.M. Jardim Ipitangas	0	60	812	0	0
16 E.M. João Laureano da Silva	12	36	119	0	0
17 E.M. João Machado da Cunha	0	49	141	0	0
18 E.M. José Bandeira	0	0	342	168	0
19 C.M.E. Jurandir da Silva Melo	0	145	775	187	15
20 E.M. Luciana Santana Coutinho	0	46	593	0	12
21 E.M. Lúcio Nunes	0	0	261	40	0
22 E.M. Manoel Muniz da Silva	0	36	178	0	0
23 E.M. Margarida Rosa de Amorim	0	67	173	0	0
24 E.M. Maria Luiza de A. Mendonça	22	0	144	0	0
25 C.M.E. Menaldo Carlos De Magalhães	0	131	850	157	70
26 E.M. Orgé Ferreira dos Santos	0	70	531	0	0



27	C.M.E. Padre Manuel	0	0	600	228	55
28	E.M. Paulo Luiz Barroso Oliveira	0	44	280	168	15
29	E.M. Prefeito Walquides de Souza Lima	24	49	128	0	6
30	E.M. Professor Francisco Vignoli Marins	0	18	59	0	0
31	E.M. Professora Maria de Lourdes M.P. Barreto	34	28	88	0	7
32	E.M. Professora Osíris Palmier Da Veiga	30	62	267	0	0
33	E.M. Rubens de Lima Campos	0	9	36	0	0
34	E.M. Sebastião Manoel Dos Reis	33	21	80	0	0
35	E.M. Theófilo D'ávila	0	129	310	0	0
36	E.M. Valtemir José Da Costa	0	64	162	46	7
37	E.M. Vilatur	44	40	166	0	16
38	CAIE - Centro de Apoio Inclusão Escolar	0	0	0	0	60
39	LACES	0	0	131	0	0
40	Pestalozzi	0	50	100	0	0
41	Centro Social Madre Maria das Neves	0	30	50	0	0
42	Casa Creche Benta de Souza Quintes	52	0	0	0	0
43	Casa Creche Daliataria Gomes dos Reis Nascimento	47	0	0	0	0
44	Casa Creche Zilda Baptista Correa	17	0	0	0	0
45	Casa Creche Elda Amorim Vidal	25	0	0	0	0
46	Casa Creche Elisabete Alves	46	45	0	0	0
47	Casa Creche Elizabeth Siqueira Cadena da Silva	38	0	0	0	0
48	Casa Creche Enedina Campos Macedo	42	20	0	0	0
49	Casa Creche Ercy Gomes de Oliveira	25	0	0	0	0
50	Casa Creche Erotides de Abreu Souza	70	14	0	0	0
51	Casa Creche Luciana Madureira	45	0	0	0	0
52	Casa Creche Nazareth Rodrigues Moreira	50	73	0	0	0
53	Casa Creche Nilton Souza dos Santos	32	0	0	0	0



54	Casa Creche Norma Remigio Marinho	69	0	0	0	0
55	Casa Creche Odete Guimarães Santana	113	0	0	0	0
56	Casa Creche Profª Regina Lucia Coelho Sá	26	0	0	0	0
57	Casa Creche Sebastiana de Oliveira Bravo	130	42	0	0	0
58	Casa Creche Sônia Mendonça de Oliveira	44	0	0	0	0
59	Casa Creche Tia Ione Roz	46	7	0	0	0
60	Casa Creche Valdemira Macedo	62	54	0	0	0
61	Casa Creche Vovô Carmo Gonçalves	31	0	0	0	0
62	Casa Creche Ygor Ferreira de Oliveira	50	0	0	0	0
63	Creche M. Bicuíba	91	0	0	0	0
64	Creche M. Clementina Melo	146	0	0	0	0
65	Creche M. Domiciana	123	0	0	0	0
66	Creche M. Edilena Nunes da Costa	76	0	0	0	0
67	Creche M. Maria Catharino Gonzaga	152	0	0	0	0
68	Creche M. Melchiades Carlos do Nascimento	112	0	0	0	0
69	Creche M. Nair Aguiar Da Silva	109	0	0	0	0
70	Creche M. Profª. Maria Regina Martins Santos	110	0	0	0	0
71	Creche M. Tia Juracy de Freitas Alves	99	0	0	0	0
72	Creche M. Tia Merice Ribeiro De Oliveira	85	0	0	0	0
73	Creche M. Victória Azeredo da Silva	128	0	0	0	0
Subtotal Por Modalidade		2.680	2.455	11.657	1.270	379
Subtotal Geral		18.441				
Unidades com Inauguração Prevista						
Inauguração de 15 novas creches		1.500	0	0	0	0
Ampliação do C.M. Gustavo Campos Da Silveira		0	130	360	230	0
Subtotal Inaugurações Previstas		1.500	130	360	230	0
Estimativa de novas matrículas (10%)		418	259	1.202	150	38
TOTAL MODALIDADE POR		4.598	2.844	13.219	1.650	417
TOTAL GERAL		22.727				



ANEXO II – ESCOLAS MUNICIPAIS

UNIDADES ESCOLARES		ENDEREÇO
EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL, EJA e AEE		
1	E.M. Almerinda da Rocha Magalhães	Rua Gentil Mendonça n.º 12, Bacaxá, Saquarema, RJ
2	E.M. Alzira de Moraes de Matos	Estrada do Rio Mole, 423, Rio Mole - CEP: 28996-120
3	E.M. Anízia Rosa de Oliveira Coutinho	Rua do Gibão s/n.º, Retiro, Bacaxá
4	E. M. Beatriz Amaral	Estrada Latino Melo s/n.º., Palmital
5	E. M. Belino Catharino de Souza	Estrada da Mombaça, s/n.º, Mombaça
6	E. M. Carlos Vanderson Gonçalves Pereira	Rua 100, Lote 27, Jaconé
7	E. M. Carmem Regina Ferreira Oliveira	Rua São Gonçalo n.º 2725, Boqueirão
8	E. M. Edilênio Silva de Souza	Loteamento Alvorada, s/n.º, Alvorada
9	E. M. Edilson Vignoli Marins	Rua Antônio Ferreira n.º 110, Rio da Areia
10	E. M. Elcira de Oliveira Coutinho	Estrada da Água Branca s/n.º., Água Branca
11	C. M. Gustavo Campos da Silveira	Avenida Oito de Maio n.º 650, Gravatá
12	E. M. Ismênia de Barros Barroso	Rua 97, s/n.º, Jaconé
13	E. M. Ismênia de Barros Barroso – * ANEXO *	R 14, lts 15, 16, 17 e 18 QD 2411 Jaconé
14	E. M. Vereador Ivan da Silva Melo	Rua José Olímpio, n.º 627 – Madressilva – Saquarema-RJ
15	E. M. Jardim Ipitangas	Estrada Ipitangas s/n.º, Ipitangas
16	E. M. João Laureano da Silva	Rodovia Amaral Peixoto, KM 50, Sampaio Correa
17	E. M. João Machado da Cunha	Estrada Latino Melo s/n.º. Palmital - Saquarema RJ
18	E. M. José Bandeira	Rua São Gonçalo, s/n.º, Boqueirão
19	C. M. E. Jurandir da Silva Melo	Rua Ethelvino Lima de Mendonça, n.º 330 – Basileia – 3º Distrito de Saquarema-RJ.
20	E. M. Luciana Santana Coutinho	Rua Mauro Lenzi n.º 10, Porto da Roça
21	E. M. Lúcio Nunes	Rua Adilson de Oliveira s/n.º, Bela Vista, Bacaxá
22	E. M. Manoel Muniz da Silva	Rua Capitão Nunes n.º 2.240, Barreira, Bacaxá
23	E. M. Margarida Rosa de Amorim	Estrada Jacarepiá s/n.º, Raia
24	E. M. Maria Luiza de Amorim Mendonça	Rodovia Amaral Peixoto, KM 58, Rio Mole
25	C. M. E. Menaldo Carlos de Magalhães	Estrada da Água Branca, s/n.º, Água Branca
26	E. M. Orgé Ferreira dos Santos	Avenida Oceânica, n.º 360, Itaúna
27	C. M. E. Padre Manuel	Rua Domingos Aguiar Cardoso s/n.º, Porto da Roça
28	E. M. Paulo Luiz Barroso Oliveira	Estrada Velha Bacaxá- Araruama, n.º 400 – Bonsucesso – Saquarema-RJ
29	E. M. Prefeito Walquides de Souza Lima	Rua Praia Grande das Palmas n.º 19, Vilatur
30	E. M. Professor Francisco Vignoli	Estrada Rio das Tábuas s/n.º, Bonsucesso



31	E. M. Professora Maria de Lourdes Melo Paes Barreto	Rua Coronel João Catharino de Souza s/n.º, Jardim
32	E. M. Professora Osíris Palmier da Veiga	Avenida Litorânea, s/n.º, Barra Nova
33	E. M. Rubens de Lima Campos	Estrada de Bicuiba, s/n.º, Bicuiba, Bonsucesso
34	E. M. Sebastião Manoel dos Reis	Estrada do Rio Seco s/n.º, Rio Seco
35	E. M. Theófilo D'ávila	Estrada Theófilo D'Avila, s/n.º, Porto da Roça
36	E. M. Valtemir José da Costa	Estrada de Bicuiba, s/n.º, Bicuiba
37	E. M. Vilatur	Rua Praia Ponta de Itapajé, s/n.º, Vilatur
38	CAIE - Centro de Apoio Inclusão Escolar	Rua Segisfredo Bravo, n.º 136, Bacaxá, Saquarema, RJ
39	LACES	Av. Saquarema 3545 - Porto da Roça - Saquarema - RJ
40	Pestalozzi	Rua João Laureano da Silva 03 - Bacaxá - Saquarema - RJ
41	Centro Social Madre Maria das Neves	Rua Dr. Luiz Januário n.º 226 - Centro - Saquarema
CRECHES		
42	Casa Creche Benta de Souza Quintes	Av. Nova Saquarema 12 - Lt Vilatur
43	Casa Creche Daliataria Gomes dos Reis Nascimento	Rua Silvina Joaquina Nazareth n.º 04 - Porto da Roça
44	Casa Creche Zilda Baptista Correa	Av. Nova Saquarema, n.º 32, Lt. 22, Qd. 469 - Vilatur.
45	Casa Creche Elda Amorim da Silva	Rua Alberto Vidal, n.º 1001 - Aterrado
46	Casa Creche Elizabete Alves da Silva	Rua Ana Nery Vignoli, n.º 56 A, Bacaxá - 2º distrito, Saquarema - RJ.
47	Casa Creche Elizabeth Siqueira Cadena da Silva	Rua Demerval de Souza 21 - Basiléia
48	Casa Creche Enedina Campos Macedo	Av. Campos, Lt. 05, Qd. 31 - Jardim Ipitangas
49	Casa Creche Vovó Ercy Gomes de Oliveira	Estrada da Mombaça n.º 49 - Mombaça
50	Casa Creche Erotides de Abreu Souza - Vovó Tida	Rua Alfredo Menezes, n.º 1.078, Bacaxá - 2º distrito, Saquarema - Rio de Janeiro.
51	Casa Creche Luciana Madureira de Almeida - Tia Luciana	Rua Gentil Mendonça, n.º 888 - São Geraldo, Bacaxá - 2º Distrito, Saquarema - Rio de Janeiro.
52	Casa Creche Nazareth Rodrigues Moreira	Endereço, Rua Manoel Apolinario dos Santos, n.º 07 - Rio da Areia
53	Casa Creche Nilton Souza dos Santos - Vovô Nilton	Rua Theodoro Bernardo, n.º 03 - São Geraldo, Bacaxá - 2º Distrito, Saquarema- Rio de Janeiro.
54	Casa Creche Norma Remigio Marinho	Rua 02, lote 04,quadra B, loteamento "Bairro Chão de Ouro" - Bonsucesso
55	Casa Creche Odete Guimarães Santana	Rua Pereira, n.º 309 - Bacaxá
56	Casa Creche Regina Lúcia de Oliveira Coelho Sá	Rua Pereira, n.º 470, Bacaxá - 2º Distrito, Saquarema - Rio de Janeiro.
57	Casa Creche Sebastiana de Oliveira Bravo	Rua Capitão Nunes, n.º 962 - Barreira
58	Casa Creche Sônia Mendonça de Oliveira	Rua Isaltina Porto, n.º 54 - Retiro - Bacaxá - 2º Distrito, Saquarema/RJ.



59	Casa Creche Ione Pereira Roiz	Estrada Velha de Jaconé, s/n° - Jaconé
60	Casa Creche Valdemira Macedo da Silva	Avenida Cabo Frio, Lotes 04-A e 04-B, Quadra 20 - Jardim Ipitangas – Saquarema - RJ.
61	Casa Creche Vovô Carmo Gonçalves	R. Nicomedes Pereira dos Santos 85 – Verde Vale
62	Casa Creche Ygor Ferreira de Oliveira	Rua Luiza Antônia Soares n° 19 - Alvorada
63	Creche M. Bicuíba	Estrada de Bicuíba, s/n°, Bicuiba (referência à 4.100 mts do Engenho Grande)
64	Creche M. Clementina Melo	Rua Maria Ferreira, s/n.º, Bacaxá, Saquarema, RJ
65	Creche M. Domiciana Monteiro dos Santos	Trav. Menino de Deus, n° 4 - Boqueirão
66	Creche M. Edilena Nunes da Costa	Rua Manoel Ribeiro Gonçalves, n° 04 - Lot. Repouso de Itaúna - Guarani
67	Creche M. Maria Catharino Gonzaga	Rodovia Amaral Peixoto, Km 54, Sampaio Correa, Saquarema, RJ
68	Creche M. Melchiades Carlos do Nascimento	Rua Jorge Oliveira de Amorim, n° 80 - Rio de Areia
69	Creche M. Nair Aguiar da Silva	Rua Visconde de Baependi n.º 271, Campo de Aviação, Centro
70	Creche M. Professora Maria Regina Martins Santos	Rua Ezaltina Porto, s/n.º, Retiro, Saquarema, RJ
71	Creche M. Tia Juracy de Freitas Alves	Avenida Oceânica n.º 350, Itaúna
72	Creche M. Tia Merice Ribeiro de Oliveira	Rua Marina II, Parque Marina, Bacaxá
73	Creche M. Victória Azeredo da Silva	Rua 96, n.º 2550, Jaconé, Saquarema, RJ



ANEXO III – CRONOGRAMA PREVISTO DE ENTREGA

Mês	Dia da semana	Dia do mês
Janeiro	Quinta-feira	25
Janeiro	Sexta-feira	26
Fevereiro	Quinta-feira	1 – 8 – 15 – 22 - 29
Fevereiro	Sexta-feira	2 – 9 – 16 - 23
Março	Quinta-feira	7 – 14 – 21 - 28
Março	Sexta-feira	1 – 8 – 15 – 22 - 29
Abril	Quinta-feira	4 – 11 – 18 - 25
Abril	Sexta-feira	5 – 12 – 19 - 26
Maiο	Quinta-feira	2 – 9 – 16 – 23 - 30
Maiο	Sexta-feira	3 – 10 – 17 – 24 - 31
Junho	Quinta-feira	6 – 13 – 20 - 27
Junho	Sexta-feira	7 – 14 – 21 - 28
Julho	Quinta-feira	4 – 11 – 18 - 25
Julho	Sexta-feira	5 – 12 – 19 - 26
Agosto	Quinta-feira	1 – 8 – 15 – 22 - 29
Agosto	Sexta-feira	2 – 9 – 16 – 23 - 30
Setembro	Quinta-feira	5 – 12 – 19 – 26
Setembro	Sexta-feira	6 – 13 – 20 - 27
Outubro	Quinta-feira	3 – 10 – 17 – 24 - 31
Outubro	Sexta-Feira	4 – 11 – 18 – 25
Novembro	Quinta-feira	7 – 14 – 21 – 28
Novembro	Sexta-feira	1 – 8 – 15 - 22 – 29
Dezembro	Quinta-feira	5 – 12
Dezembro	Sexta-feira	6 - 13



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Processo Administrativo n° _____

Pregão Presencial n° _____

Atestamos, para fins do Pregão Presencial supracitada, que a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, através do seu (sua) responsável técnico, o (a) Sr° (a) _____, inscrito no CPF sob o n° _____, realizou na presente data uma Visita Técnica nos locais de entrega dos Gêneros Alimentícios ora licitados, juntamente com técnico desta Secretaria, e que tomou conhecimento de todas as informações e condições gerais para a correta formulação da sua proposta.

Saquarema, ____, de _____ de 202__.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SAQUAREMA

Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal
Razão social e Carimbo do CNPJ

Carimbo e Assinatura
Prefeitura Municipal de Saquarema



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

(Modelo)
(Papel timbrado da empresa)

Processo Administrativo n° _____

Pregão Presencial n° _____

DECLARO, sob as penas da lei, para fins do Pregão Presencial supracitada, que a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, através do seu (sua) responsável técnico, o (a) Srº (a) _____, tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do contrato, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a Administração, pois, conforme art. 47 da Lei Federal n° 8.666/1993, a Administração deverá fornecer obrigatoriamente, junto com o Edital, todos os elementos e informações necessárias para que os licitantes possam elaborar suas propostas de preços com total e completo conhecimento do objeto da licitação.

Local e Data

Carimbo da Empresa
Assinatura do Representante Legal