



TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

Solicitação realizada através da Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo localizada na Avenida Saquarema, n° 253 – Centro, Saquarema/RJ, CEP: 28.994-374, Prefeitura Municipal de Saquarema – CNPJ: 32.147.670/0001-21.

2. OBJETO

Registro de preços para fornecimento de Gêneros Alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Termo de Referência para compor a alimentação das Unidades de Atendimento ao Turista e suas demais salas administrativas – durante o ano de 2024 do Município de Saquarema/RJ, em conformidade ao estudo técnico Preliminar que antecede a elaboração deste documento estabelecido pela Lei Federal 14.133/2021, art. 6º, inciso XX e IN 58/2022.

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 Lei Federal n° 14.133/2021.

2.2 CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto desta licitação adequa-se na categoria de bens com fornecimento contínuo, que trata o art. 6º, XIII da Lei Federal n° 14.133/2021, 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



CATMAT	ITENS	DESCRIÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE
464374	1	ABACAXI comum, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	48
463556	2	ACHOCOLATADO EM PÓ. - Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional – Embalagem de 400g.	EMB.	120
463997	3	AÇÚCAR REFINADO, 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	240
436134	4	ADOÇANTE LÍQUIDO 200ml contendo os seguintes ingredientes: Água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, e sacarina sódica, conservantes: Ácido benzóico, metilparbeno. Não contendo quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio	UND	24



464381	5	BANANA PRATA, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	480
402544	6	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, sabor nata, embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de 400g. Na embalagem deverá constar o nome do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente	PCT	450
232236	7	Biscoito Doce, tipo Maria ou Maisena, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	900
232930	8	Biscoito Salgado, tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	900
463584	9	CAFÉ EM PÓ; torrado e moído; puro de primeira qualidade; embalado a vácuo; em embalagens de 250g; com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estanho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	340



224412	10	CAQUIS sem rachaduras, firmes, fresco, coloração de alaranjado a vermelho uniforme, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, fisiologicamente desenvolvido e inteiro.	KG	24
401735	11	CHÁ tipo erva doce, uso alimentício. Caixa com 10 unidades.	CX	24
462695	12	GELEIA DE FRUTA, embalagem de 230g, sabores variados, rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade.	UND	240
464392	13	GOIABA de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	24
464393	14	LARANJA, casca lisa, fina e brilhante, de primeira qualidade, não pode estar murcha.	KG	240
445995	15	LEITE fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega – Caixa com 1 Litro	UND	240



464400	16	Maça nacional, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	192
464405	17	MAMÃO FORMOSA, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	UND	192
464406	18	MANGA TOMMY, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	240
446393	19	MANTEIGA - Tipo: extra; Composição: sal Embalagem com 500g - contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	EBM.	240
463699	20	MARGARINA VEGETAL cremosa com sal, 65% a 85% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g.	UND	240



464418	21	MELANCIA com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	180
464422	22	MELÃO AMARELO, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, de 1ª qualidade.	KG	180
464328	23	MORANGO in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	40
1473	24	PÃO DE FORMA de massa leve, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	PCT	250
1473	25	PÃO DE FORMA INTEGRAL, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	PCT	250



469443	26	PÃO DE MILHO DE FORMA, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	PCT	250
232597	27	PÃO FRANCÊS, peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	KG	630
351554	28	PÃO TIPO BISNAGUINHA Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com aproximadamente 14 unidades de aproximadamente 20g, perfazendo aproximadamente 280g	PCT	240
464425	29	PERA WILLIAMS de 1ª qualidade, aspecto globoso – mista entre verdes e maduras, cor própria classificada com fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionadas em embalagem própria.	KG	72
224427	30	PÊSSEGO – Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato	KG	40
74365	31	PRESUNTO fatiado, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade	KG	40



446660	32	QUEIJO MINAS branco tradicional, de primeira qualidade, embalagem com identificação do produto e prazo de validade.	KG	180
446636	33	QUEIJO tipo muçarela, boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto.	KG	40
405351	34	REQUEIJÃO, Ingredientes: creme de leite, tipo: integral, conservação: 1 a 10 °c, características adicionais: cremoso – copo com 250g.	COPO	220
449006	35	SARDINHA em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade.	LT	72
486402	36	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Cajú – Garrafa de 500 ml	GF	240
464759	37	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Goiaba – Garrafa de 500 ml	GF	240
464754	38	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Manga – Garrafa de 500 ml	GF	240
464751	39	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Maracujá – Garrafa de 500 ml	GF	240
464755	40	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Uva – Garrafa de 500 ml	LT	240
231462	41	Tangerina ponkan ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca.	KG	24



464365	42	UVA sem caroço: Thompson, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência.	KG	72
--------	----	--	----	----

4. JUSTIFICATIVA

Após realização de Estudo Técnico Preliminar, identificou-se como melhor opção para o Município o fornecimento dos produtos acima citados, com a finalidade de que os funcionários tenham uma melhor qualidade de vida e desempenho em suas atividades, através de uma alimentação equilibrada, diversificada e de boa qualidade nutricional, contribuindo assim para um melhor desempenho de suas atividades.

É imperativo reconhecer a importância fundamental de atender à demanda de gêneros alimentícios. Tal ação não é apenas uma questão de conveniência, mas uma responsabilidade essencial para garantir o bem-estar, a produtividade e a segurança de nossos funcionários, é mais do que uma necessidade operacional - é um compromisso com o bem-estar, a segurança e a eficiência de nossa equipe. Ao investir em alimentos de qualidade e promover práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, estamos construindo um ambiente de trabalho mais forte, mais saudável e mais produtivo para todos os envolvidos.

A Secretaria de Esporte, Lazer e Turismo vem a cada ano ampliando seus setores e busca diversificar sua equipe para acompanhar o crescimento e a demanda que o município de Saquarema exige, por tanto, é crucial atender as demandas para que possamos estar sempre alinhados com os compromissos de forma justa. O quantitativo pretende contemplar também necessidades futuras, levando em consideração Unidades que estão em fase de obras e/ou reformas de ampliação, com inauguração prevista para o ano de 2024.

Pelo fato de não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado por esta Secretaria, o fornecimento dos produtos deverá ser de forma parcelada.

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 estimado total da contratação é de R\$ R\$ 69.921,14 (sessenta e nove mil, novecentos e vinte e um reais e quatorze centavos), conforme custos unitários e cálculos realizados no Estudo Técnico Preliminar.



5.1 PREÇOS UNITÁRIOS REFERENTES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

Anexo I e II deste Termo de Referência

5.2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA OBJETO

O fornecimento de alimentos nas Secretarias além de contribuir para o bom rendimento dos funcionários e bem-estar geral, trata-se de construir um ambiente de trabalho mais forte, mais saudável e mais produtivo para todos os envolvidos.. A solução para a necessidade do município de Saquarema se viabiliza de acordo com o cenário atual de contratações vigentes e da demanda de beneficiários diretos deste objeto.

Trata-se, portanto, da seleção da alternativa de fornecimento de gêneros alimentícios por registro de preços que têm por finalidade o procedimento licitatório de acordo com o art. 37 da Constituição Federal da República para contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios conforme descrição detalhada, com o intuito de registrar ata de registro de preços para fornecimento de acordo com a demanda de funcionários devidamente alocados na Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo.

Quanto à escolha da solução a ser contratada, cabe a cada órgão realizar estudos para definir a forma mais adequada para o atendimento de suas demandas, especialmente considerando os custos para toda a operacionalização das atividades administrativas, conforme dados dos contratos reunidos no presente.

Destarte, trata-se de decisão discricionária do gestor, a quem é facultada a avaliação da conveniência e a oportunidade da solução a ser adotada, desde que esta opção se encontre legitimamente respaldada.

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 à Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo 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** Todos os produtos embalados, deverão obrigatoriamente atender às normas de padrão de identidade e qualidade estabelecida pelos Ministérios da Saúde e Agricultura.
- 6.8** Para todos gêneros descritos, considerar o peso, a embalagem e a qualidade como pré-requisitos para o seu recebimento.
- 6.9** Os gêneros deverão ser acondicionados em embalagem própria para cada item.
- 6.10** A composição do produto deverá estar impressa na embalagem na forma da Legislação em Vigor.
- 6.11** Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal.
- 6.12** Deverá ser observado o prazo de validade de 01 (um) ano ou 06 (seis) meses, conforme o gênero ou composição do mesmo, se necessário.
- 6.13** 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;
- 6.14** 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.
- 6.15** Não será computado a favor da empresa o gênero que for entregue a mais do que o que foi estabelecido na planilha.
- 6.16** As mercadorias serão devolvidas pela Secretaria no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida, fora da data de validade e a marca estabelecida conforme a licitação.
- 6.17** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.
- 6.18** As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs no ponto de maturação adequada para consumo.
- 6.19** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
- 6.20** 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.
- 6.21** Em nenhuma hipótese poderá ser substituído os gêneros alimentícios, sem que o setor de administrativo tome conhecimento antecipadamente e autorize através de notificação a Secretaria, devido a surgimentos de contratemplos como falta d'água, chuvas torrenciais, etc.
- 6.22** Logo após o fornecimento dos gêneros alimentícios na Secretaria, a empresa responsável deverá elaborar um documento de autorização de fornecimento devidamente rubricadas e datadas pelos responsáveis que receberam os gêneros alimentícios e a assinatura do entregador.



- 6.23** O fornecedor deverá respeitar a frequência de acordo com as datas estipuladas pelos setores da Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo.
- 6.24** As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas em todas as Unidades, não sendo permitido atrasos das mesmas. As antecipações serão permitidas com a prévia autorização da supracitada Secretaria.
- 6.25** 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.
- 6.26** 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.
- 6.27** 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.
- 6.28** A entrega poderá eventualmente ser suspensa ou alterada, a critério desta Prefeitura Municipal.
- 6.29** Os fornecimentos dar-se-ão em 01 (uma) entrega semanal, sempre nas quintas-feiras, salvo quando a quinta-feira for feriado, recesso, etc., sendo que para cada uma das entregas será emitida a Autorização de Fornecimento, em três vias.
- 6.30** 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 na Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo, de acordo com cronograma de previsão de entrega em três vias fornecidas pela Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo, localizada na Avenida Saquarema, n° 253 – Centro, 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 2 (dois) 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

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

8.2 A Secretaria não poderá 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 a Secretaria deve 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 o ocorrido através de ofício para a empresa.

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 responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios deverá notificar através de ofício o fornecedor.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

9.2 Acondicionar e transportar os alimentos, 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 reposto a Secretaria 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 a Secretaria, 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 Submeter-se à fiscalização da Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo, 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.

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

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



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

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

9.12 Manter endereço e número de telefone atualizado.

9.13 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.

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

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

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo)

10.1 Responsabilizar-se pelo contrato com base nas disposições da Lei 14.133/21 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.

11.1

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, prorrogável na forma dos Artigos 105 e 107, da Lei nº 14.133/2021e suas alterações.

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.

14. REAJUSTE DE PREÇOS

14.1. O reajuste ao contrato será concedido somente após a periodicidade mínima de 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta com base no entendimento emanado pelo Acórdão 1488/2016-Plenário – TCU.

14.2. Opta-se por tratar do reajuste ou, nos termos da Lei 14.133/2021, sobre o reajustamento em sentido estrito, assim definido pelo artigo 6º, inciso LVIII da Nova Lei como "forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no contrato, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais;".

14.3. Deverá ser utilizado um índice que melhor se adequa às especificidades do objeto a ser contratado. Caso não exista índice específico para o objeto a ser contratado poderá ser utilizado o IPCA, que é o termômetro oficial da inflação no Brasil. Inclusive, esse é o índice utilizado como critério de correção dos limites estabelecidos pela Emenda Constitucional 95/2016.

14.4. O reajuste se dará conforme Lei nº 14.133/2021, redação do §7º e §8º do artigo 25 e do §4º do artigo 92 da mencionada lei:

Art. 25. O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento. [...]

§ 7º Independentemente do prazo de duração do contrato, será obrigatória a previsão no edital de índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado e com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

§ 8º Nas licitações de serviços contínuos, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento será por:

I - reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais;

II - repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam: [...]

§ 4º Nos contratos de serviços contínuos, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento de preços será por:

I - reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais;



II - repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

X - o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços, quando for o caso;

XI - o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso;

15. DO REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/21.

A Ata de Registro de Preços será enviada para assinatura do representante legal da adjudicatária da licitação e deverá ser devolvida assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for formalizada pela adjudicatária da licitação, diante de motivação justificada e aceita pela Prefeitura Municipal de Saquarema/RJ.

A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, em até 5 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

A Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo do município de Saquarema/RJ é a Unidade Administrativa responsável pela gerencia e fiscalização da Ata de Registro de Preços.

16. VISTORIA PRÉVIA

Declaração, conforme modelo do edital, de que o licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, visitou o logradouro da Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo 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 ao edital**, 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 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.

17. 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 14.133/2021. 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.

17.1 FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

Fornecimento parcelado conforme solicitação através de termo de autorização de entrega ao fornecimento de materiais, de acordo com a demanda da Secretaria de Esporte, Lazer e Turismo e o Centro de Atendimento ao Turista.

18. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Programa de Trabalho	04.122.0010.2.163
Natureza de Despesa	3.3.90.30.02.00
Fonte de Recurso	170401

19. FORMA DE PAGAMENTO

O documento de cobrança será apresentado a Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo 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.

20. DAS PENALIDADES

20.1. Se a contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021 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;
- 20.2.** 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.
- 20.3.** As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à contratada, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.
- 20.4.** 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.
- 20.5.** A CONTRATADA poderá ser impedida de participar de licitações da Prefeitura Municipal de Saquarema/RJ pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 20.6.** As hipóteses e critérios relativos à extinção contratual se darão conforme Artigos 137 a 139 da Lei 14.133/2021

21. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 21.1** Atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, conforme especificações constantes do Termo de Referência no que tange ao fornecimento de gêneros alimentícios.
- 21.2** Caso entenda necessário, o pregoeiro, por meio de diligência, poderá solicitar ao licitante a comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, devendo o licitante disponibilizar todas as informações pertinentes, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- 21.3** Apresentação de Alvará de Funcionamento da empresa expedido pelo órgão competente em consonância ao que estabelece o artigo 10, inciso IV, da Lei nº 6.437/77.
- 21.4** 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.



21.5 As empresas que cotarem os lotes de origem Animal deverão apresentar declaração formal assinada por Médico Veterinário, Zootecnista ou outro profissional técnico competente informando que os produtos animais são originários de estabelecimentos frigoríficos submetidos à Fiscalização Sanitária Federal, Estadual ou Municipal, conforme disposto nas Leis nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950.

21.6 A licitante que realize o comércio de produtos de origem animal, conforme regulamentado pelo Decreto nº 9.013 de 2017, deverá apresentar comprovação de estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950.

21.7 A licitante também deverá apresentar junto à sua proposta de preços declaração formal, informando que possui caminhão frigorífico para transporte de produtos refrigerados e se compromete ao fornecimento de produtos em bom estado de conservação, com embalagens, tanto secundárias quanto primárias sem avarias, ou falta, totalmente congelados e com identificação legível do lote e validade dos produtos.

22. QUANTO AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

22.1 Os produtos de origem animal a serem ofertados deverão apresentar o registro da marca ofertada devidamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

23. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

23.1. SUSTENTABILIDADE

Os critérios de sustentabilidade seguirão conforme item 14 do Estudo Técnico Preliminar.

23.2. SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

23.3. GARANTIA CONTRATUAL

Não haverá exigência da garantia da contratação conforme Artigo 96 da Lei 14.133.

23.4 HIPOTHESES DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

O contrato será extinto pelo decurso do prazo nele estabelecido, independentemente do cumprimento das obrigações por ambas as partes. Contudo, há a possibilidade de extinção antecipada, antes do prazo fixado, por motivos elencados no art. 137 da Lei nº 14.133/21, respeitando-se os princípios do contraditório e da ampla defesa.

Conforme estipulado pelo art. 14, IV da Lei nº 14.133/21, o contrato pode ser extinto, ainda, se constatado que a contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante, com agente público envolvido na contratação, na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se for cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau dessas pessoas.

24. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO



24.1 Nos termos do art. 8 Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal 2.722/2024, 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.

24.2 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. 59 da Lei 14.133/2021.

24.3 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 **Lucas Mee Barros Cavalcante**, Matrícula nº 962003.

24.5 PRAZO DE GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA E ATENDIMENTO AOS CHAMADOS CORRETIVOS DO OBJETO DURANTE O PERÍODO DE FUNCIONAMENTO DA DECORAÇÃO NATALINA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução das ferramentas tecnológicas empregadas.

A Contratante comunicará à Contratada, via telefone, ou e-mail, a necessidade de serviços corretivos durante o período de funcionamento da decoração natalina para que a mesma preste os serviços de correção, obedecendo os prazos de atendimentos estabelecidos no contrato.

Os chamados de atendimento deverão ser prestados no prazo máximo de 8 (oito) horas contadas da hora do conhecimento da contratada até a chegada do técnico.

Caso haja necessidade de extrapolação desse prazo, deverá haver comunicação formal, apresentando os motivos à Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Turismo, que, por sua vez, tomará a decisão sobre aplicação ou não da multa contratual prevista no EDITAL.

25. ANEXOS



- Anexo I – Memória de Cálculo

Saquarema, 30 de maio de 2024.

De acordo,

Thallis Martinelli dos Santos
Secretário Municipal de Esporte, Lazer e Turismo.



CATMAT	ITENS	DESCRIÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE	CONS. MENSAL	CONS. ANUAL
464374	1	ABACAXI comum, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	48	4	48
463556	2	ACHOCOLATADO EM PÓ. - Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional – Embalagem de 400g.	EMB.	120	10	120
463997	3	AÇÚCAR REFINADO, 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	240	20	240
436134	4	ADOÇANTE LÍQUIDO 200ml contendo os seguintes ingredientes: Água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, e sacarina sódica, conservantes: Ácido benzóico, metilparbeno. Não contendo quantidade	UND	24	2	24



		significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio				
464381	5	BANANA PRATA, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	480	40	480
402544	6	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, sabor nata, embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de 400g. Na embalagem deverá constar o nome do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente	PCT	450	37	450
232236	7	Biscoito Doce, tipo Maria ou Maisena, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	900	75	900
232930	8	Biscoito Salgado, tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400	PCT	900	75	900



		gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
463584	9	CAFÉ EM PÓ; torrado e moído; puro de primeira qualidade; embalado a vácuo; em embalagens de 250g; com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estanho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	340	28	340
224412	10	CAQUIS sem rachaduras, firmes, fresco, coloração de alaranjado a vermelho uniforme, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, fisiologicamente desenvolvido e inteiro.	KG	24	2	24
401735	11	CHÁ tipo erva doce, uso alimentício. Caixa com 10 unidades.	CX	24	2	24
462695	12	GELEIA DE FRUTA, embalagem de 230g, sabores variados, rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade.	UND	240	20	240
464392	13	GOIABA de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades,	KG	24	2	24



		parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.				
464393	14	LARANJA, casca lisa, fina e brilhante, de primeira qualidade, não pode estar murcha.	KG	240	20	240
445995	15	LEITE fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega – Caixa com 1 Litro	UND	240	20	240
464400	16	Maça nacional, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	192	16	192
464405	17	MAMÃO FORMOSA, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	UND	192	16	192
	18	MANGA TOMMY, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem	KG	240		



464406		física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.			20	240
446393	19	MANTEIGA - Tipo: extra; Composição: sal Embalagem com 500g - contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	EBM.	240	20	240
463699	20	MARGARINA VEGETAL cremosa com sal, 65% a 85% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g.	UND	240	20	240
464418	21	MELANCIA com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	180	15	180
464422	22	MELÃO AMARELO, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, de 1ª qualidade.	KG	180	15	180



464328	23	MORANGO in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	40	3	40
1473	24	PÃO DE FORMA de massa leve, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	PCT	250	20	250
1473	25	PÃO DE FORMA INTEGRAL, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	PCT	250	20	250
469443	26	PÃO DE MILHO DE FORMA, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	PCT	250	20	250
232597	27	PÃO FRANCÊS, peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	KG	630	52	630



351554	28	PÃO TIPO BISNAGUINHA Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com aproximadamente 14 unidades de aproximadamente 20g, perfazendo aproximadamente 280g	PCT	240	20	240
464425	29	PERA WILLIAMS de 1ª qualidade, aspecto globoso – mista entre verdes e maduras, cor própria classificada com fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionadas em embalagem própria.	KG	72	6	72
224427	30	PÊSSEGO – Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato	KG	40	3	40
74365	31	PRESUNTO fatiado, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade	KG	40	3	40
446660	32	QUEIJO MINAS branco tradicional, de primeira qualidade, embalagem com identificação do produto e prazo de validade.	KG	180	15	180



446636	33	QUEIJO tipo muçarela, boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto.	KG	40	3	40
405351	34	REQUEIJÃO, Ingredientes: creme de leite, tipo: integral, conservação: 1 a 10 °c, características adicionais: cremoso – copo com 250g.	COPO	220	18	220
449006	35	SARDINHA em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade.	LT	72	6	72
486402	36	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Cajú – Garrafa de 500 ml	GF	240	20	240
464759	37	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Goiaba – Garrafa de 500 ml	GF	240	20	240
464754	38	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Manga – Garrafa de 500 ml	GF	240	20	240
464751	39	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Maracujá – Garrafa de 500 ml	GF	240	20	240
464755	40	SUCO Tipo: Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor: Uva – Garrafa de 500 ml	LT	240	20	240
231462	41	Tangerina ponkan ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos,	KG	24	2	24



		ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca.				
464365	42	UVA sem caroço: Thompson, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência.	KG	72	6	72