



TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE.

Solicitação feita através da Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública, localizada na Avenida Saquarema, 5.345 – Bacaxá, Saquarema, CEP 28994-711.

2. DO OBJETO.

2.1 O presente processo tem como objeto contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para servidores da Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública pelo período de 12 (doze) meses; conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Termo de Referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços) para o ano de 2025, de acordo com o Estudo Técnico Preliminar que antecede a este documento, estabelecido pela Lei Federal 14.133/2021, art. 6º, inciso XX e IN 58/2022.

2.2 Todas as garantias legais oferecidas pela contratada, além de especificações, quantitativos e condições constantes dos produtos devem estar de acordo com este Termo de Referência;

2.3 Deverá ser considerada juntamente com o que se estipula neste documento, toda legislação própria das categorias objeto desta contratação, inclusive as Leis Federais nº 14.133/2021 e Lei Complementar 123/06 e os Decretos Municipais nº 2.722/2024, 2.740/2024 e 2.741/2024.

2.4 O objeto desta licitação adequa-se na categoria de bens com fornecimento contínuo, que trata o art. 6º, XIII da Lei Federal nº 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. DA JUSTIFICATIVA.

A contratação visa atender todos os departamentos que compõem a Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública, tal contratação visa melhorar às condições de trabalho dos servidores pertencentes a tal Secretaria, visto que grande parte dos servidores executam o plantão de trabalho, no regime 24h, e na escala 12 x 36, além do horário comercial de segunda a sexta, das 9h às 17h.

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.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO.

1	464373 (similar)	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	120
2	464374 (similar)	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 fertilizantes. Entrega por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme pedido, com identificação do peso.	unid.	120



3	463746 (similar)	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	120
4	463749 (similar)	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	120
5	463818 (similar)	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.	60
6	603269 (similar)	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	480
7	463819 (similar)	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	120



8	463833 (similar)	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.	960
9	463938 (similar)	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	120
10	458904 (similar)	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	240
11	448996 (similar)	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.	360
12	460501 (similar)	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	120



13	463696 (similar)	AZEITE DE OLIVA, extravirgem, 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.	120
14	464381 (similar)	BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO:NATURAL, 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	480
15	463760 (similar)	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	120
16	463754 (similar)	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	240
17	463753 (similar)	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	240



18	463707 (similar)	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	120
19	463764 (similar)	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	240
20	463767 (similar)	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	240
21	402544 (similar)	BISCOITO DOCE, tipo ROSQUINHA, sabores, deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega.	pct	600
22	232930 (similar)	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	600
23	463837 (similar)	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,	unid.	240



		com identificação do peso.		
24	463532 (similar)	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	60
25	463584 (similar)	CAFÉ EM PÓ, tipo 1, tradicional, torrado e moído, com, no máximo, 5% de umidade, certificado de selo de pureza ABIC ou Certificação Similar que apresente características de qualidade equivalentes habilitado pela REBLAS/ANVISA ou INMETRO, 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	480
26	463873 (similar)	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	60
27	463872 (similar)	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	60



28	454336 (similar)	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	960
29	447449 (similar)	CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em BIFE, <i>in natura</i> , 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	960
30	449724 (similar)	CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em CUBOS pequenos, <i>in natura</i> , 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	kg	960



		01 Kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.		
31	447446 (similar)	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	960
32	447441 (similar)	CARNE BOVINA, LAGARTO REDONDO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% de 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	960



33	451064 (similar)	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.		960
34	463781 (similar)	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	240
35	463770 (similar)	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	480



36	447729 (similar)	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	960
37	463778 (similar)	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	480
38	463876 (similar)	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	240
39	463891 (similar)	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	60



40	481109 (similar)	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 perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 300 g, conforme pedido, com identificação do peso.	maço	240
41	463831 (similar)	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.	240
42	446533 (similar)	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	60
43	463893 (similar)	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	60



44	463824 (similar)	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	240
45	459670 (similar)	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 contém 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.	240
46	458918 (similar)	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.	pct	480
47	465332 (similar)	FARINHA DE TRIGO especial tipo 1, SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de cereal limpo, de germinado, são, 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.	pct	240



48	464553 (similar)	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.	pct	240
49	464552 (similar)	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.	pct	240
50	459586	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.	60



51	447484 (similar)	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	480
52	463904 (similar)	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	60
53	447636 (similar)	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	960



54	447619 (similar)	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	960
55	470688 (similar)	FUBÁ mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, de germinado 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	120
56	481412 (similar)	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	240



57	463790 (similar)	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	120
58	464393 (similar)	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	240
59	446019 (similar)	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	1200
60	464398 (similar)	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	240



61	447518 (similar)	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	960
62	464400 (similar)	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	480
63	458955 (similar)	MACARRÃO formato espaguete, massa alimentícia tipo seca para 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	480



64	458980 (similar)	MACARRÃO formato parafuso, massa alimentícia tipo seca para 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 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	480
65	464405 (similar)	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	120
66	464406 (similar)	MANGA tommy, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie 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	480
67	446393 (similar)	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 malaxarem, 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.	120



68	463699 (similar)	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 dele, 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.	120
69	464418 (similar)	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	480
70	464422 (similar)	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	480
71	462824 (similar)	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.	600



72	441803 (similar)	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	480
73	416665 (similar)	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.	garrafa	480
74	463916 (similar)	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	120
75	467577 (similar)	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.	dúzia	120
76	460401 (similar)	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 mofo. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 50 dias a	pct	960



		partir da data de entrega.		
77	460491 (similar)	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	240
78	460386 (similar)	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	960
79	447596 (similar)	PEITO DE FRANGO C/ OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, 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	960



80	447617 (similar)	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	960
81	448892 (similar)	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/Dispo a e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	kg	480
82	463809 (similar)	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	120



83	446660 (similar)	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 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.	kg	240
84	446636 (similar)	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	120
85	446639 (similar)	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 termo encolhível 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	120



86	463792 (similar)	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	120
87	463799 (similar)	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 conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	kg	120
88	463839 (similar)	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	120
89	405351 (similar)	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.	60
90	463826 (similar)	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	maço	480



		primeiro uso. Entrega em maços de aproximadamente 200 g, conforme pedido, com identificação do peso.		
91	448219 (similar)	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	120
92	463882 (similar)	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	480
93	464759 (similar)	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: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	garrafa	120
94	464754 (similar)	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.	garrafa	120
95	464755 (similar)	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 açucare corantes. rendimento: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	garrafa	120



96	486402 (similar)	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.	garrafa	120
97	464751 (similar)	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.	garrafa	120
98	442810 (similar)	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.	garrafa	120



99	481106 (similar)	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	600
100	464365 (similar)	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.	bandeja	240
101	463794 (similar)	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	120
102	217096 (similar)	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.	120

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

A despesa decorrente deverá acontecer por conta de recursos que estão livres e não comprometidos, conforme DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA vigente da Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública, a qual aparece discriminada a seguir:

PT:17.002.06.181.0026.1.133 / ND: 3.3.90.30.02.00.00 / Fonte: 170401



6. VALOR ESTIMADO.

O Valor total para o fornecimento do bem a ser adquirido, constará dos autos, a partir da pesquisa de preços a ser oportunamente realizada pelo Departamento de Compras desta municipalidade.

7. CRITÉRIO DE RECEBIMENTO.

7.1 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.

7.2 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.

7.3 Será caracterizado como falta grave o não cumprimento das cláusulas 7.1, 7.2, podendo o fornecedor ser considerado desqualificado o que ocasionará na perda imediata do contrato.

7.4 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.

7.5 Todos os produtos embalados, deverão obrigatoriamente atender às normas de padrão de identidade e qualidade estabelecida pelos Ministérios da Saúde e Agricultura.

7.6 Para todos os gêneros descritos, considerar o peso, a embalagem e a qualidade como pré-requisitos para o seu recebimento.

7.7 Os gêneros deverão ser acondicionados em embalagem própria para cada item.

7.8 A composição do produto deverá estar impressa na embalagem na forma da Legislação em Vigor.



7.9 Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal, estadual ou Federal.

7.10 Deverá ser observado o prazo de validade de 01 (um) ano ou 06 (seis) meses, conforme o gênero ou composição dele, se necessário.

7.11 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;

7.12 Deverá ser observado se o gênero alimentício entregue corresponde exatamente à quantidade estipulada a ser entregue de acordo com a autorização de fornecimento.

7.13 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.

7.14 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

7.15 As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs no ponto de maturação adequada para consumo.

7.16 As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

7.17 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.

7.18 Em nenhuma hipótese poderá ser substituído os gêneros alimentícios, sem prévia autorização.

7.19 As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas, não sendo permitido atrasos delas. As antecipações serão permitidas com a prévia autorização.



7.20 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 ele se encontre em condições insatisfatórias ou no caso de não ser de primeira qualidade.

7.21 O objeto contratado, terá o aceite provisório de entrega de forma que a fiscalização responsável do contrato, análise, minuciosamente, a procedência de cada produto entregue e cada serviço executado. Após análise, caso os itens estejam em ordem com o que foi solicitado neste Termo, no item 4, o fiscal aceitará os mesmos de forma definitiva; caso contrário, o recebimento dos bens/serviços será rejeitado e a empresa deverá se responsabilizar pelo não cumprimento do que foi especificado neste Termo de Referência, sujeitando-se a sofrer multas e sanções previstas no contrato e nas legislações vigentes.

7.22 O recebimento definitivo do objeto em tela, não exclui a responsabilidade da empresa quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando sua normal utilização pela Secretaria, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8078/90).

7.23 Se houver erro na nota fiscal/fatura, ou qualquer outra circunstância que desaprove o recebimento definitivo, ele ficará pendente e o pagamento suspenso, não podendo a empresa deixar de fornecer bens/serviços e tela, até o saneamento das irregularidades.

7.24 Durante o período em que o recebimento definitivo estiver pendente o pagamento suspenso por culpa da empresa, não indiciará sobre a Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública, quaisquer ônus, inclusive financeiro.

7.25 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.

7.26 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.



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

7.28 Os fornecimentos dar-se-ão em 01 (uma) entrega semanal, sempre nas segundas-feiras, salvo quando for feriado, recesso etc.

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

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.

8.1 O documento de cobrança será apresentado a Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública para ser atestado por dois funcionários.

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

8.3 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.

9. MODO/ PRAZO/ LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO.

9.1 O fornecimento deverá começar a ser executado após Ordem de Início que se dará após a assinatura do contrato firmado entre as partes, de forma parcelada, conforme demanda e requisição.

9.2 Os produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública, nº 5345, Bacaxá – Saquarema/RJ de segunda a sexta-feira, das 9h às 17h, não se responsabilizando por entregas fora deste horário, no prazo máximo de 72h após a Ordem de Início.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

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 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

- a. Verificar se o objeto está de acordo com as especificações constantes no item 4 (quatro) deste Termo de Referência;
- b. Notificar à Contratada de quaisquer irregularidades encontrada(s) no (s) produto(s) que impossibilite(m) sua utilização;
- c. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido;
- d. Empenhar, para cumprimento do contrato, os recursos orçamentários necessários ao pagamento;

10.4 Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.5 Notificar previamente a Contratada, quando da aplicação de penalidades;

10.6 Designar um gestor e dois fiscais para acompanhar a execução do contrato;

10.7 Acompanhar a fiscalização o fornecimento do objeto pretendido, por intermédio de servidor designado pela Prefeitura Municipal de Saquarema como fiscal de contrato.

10.8 Reservar à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissivo ou duvidoso não previsto no presente Termo de Referência e todo o mais que se relacione com a futura execução contratual, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal de Saquarema ou modificação das obrigações.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

11.1 Fornecer os produtos deste Termo de acordo com à solicitação da ordem de entrega dos bens especificados, atendendo às necessidades da Contratante, a qual servirá de subsídio para emissão da nota fiscal;



11.2 Fornecer, sempre que solicitados, documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação exigidas para a contratação;

11.3 Ser o único responsável, em qualquer caso, por todos os ônus tributários Federais, Estaduais e Municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como todos os gastos e encargos inerentes à mão de obra necessária à perfeita efetivação do objeto contratual, estendendo-se como ônus tributários: pagamento de imposto, taxas, contribuições e melhoria parafiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público;

11.4 Ser o único, integral e exclusivo responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar à Prefeitura Municipal de Saquarema ou a terceiros, provenientes do fornecimento do(s) produto(s), respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento do Poder Público licitante;

11.5 Fornecer e executar o objeto do presente termo rigorosamente no prazo pactuado, mediante requisição da ordem de entrega dos bens, assim como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo presente Termo e pela legislação aplicável;

11.6 Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.

11.7 Promover por sua conta a cobertura, através de seguros, dos riscos a que se julgar exposta em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução deste Termo;

11.8 Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que o(s) produtos(s) vier(m) causar à prefeitura Municipal de Saquarema ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução deste termo, respondendo por si e por seus sucessores;

11.9 Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização da Prefeitura Municipal de Saquarema;



11.10 Cientificar, imediatamente, à fiscalização da Prefeitura Municipal de Saquarema qualquer ocorrência anormal durante a execução contratual;

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

11.12 Manter endereço e número de telefone atualizado;

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

12. 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.

13. 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 14.133/2021 e suas alterações.

14. CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO

14.1 O critério para julgamento do licitante vencedor será a proposta de menor preço por item apresentados neste termo, conforme item 4, cada qual representado um objeto de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores, representando maior vantajosidade para a administração pública sobre todos os aspectos, através de Pregão Eletrônico.

14.2 Habilitação Jurídica

14.2.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;



14.2.1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

14.2.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

14.2.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

14.2.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

14.2.1.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

14.2.1.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

14.2.1.8. CPF e Cédula de Identidade do proprietário, diretores ou sócios, caso estes não constem relacionados nos documentos acima.

14.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista

14.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

14.2.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;



14.2.2.3. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos à Regularidade Fiscal perante a Receita Estadual acompanhada da Certidão Negativa de Dívida Ativa, emitida pelo órgão próprio da Procuradoria Geral do Estado;

14.2.2.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

14.2.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

14.2.2.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

14.2.2.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

14.2.2.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

14.2.3. **Qualificação Econômico-financeira**

14.2.3.1. Certidão negativa de Falência ou Concordata ou Insolvência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitidas até 90 (noventa) dias da data estabelecida no preâmbulo deste Edital, exceto quando dela constar o prazo de validade;

14.2.3.1.1. No caso de as certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou concordata, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo fórum competente, informando em que fase se encontra o feito em juízo;

14.2.3.1.2. Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente;



14.2.3.2. A licitante sediada em outra Comarca ou Estado deverá apresentar, juntamente com as certidões exigidas, declaração passada pela autoridade judiciária de sua comarca, indicando quais os Cartórios ou Offícios de Registro que controlam a distribuição de falência ou concordatas, ou a Certidão dos

Cartórios da Comarca para fins de Licitação Pública, exceto se a empresa estiver sediada no Município de Saquarema;

14.2.3.3. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário, o qual deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio da empresa, ou ainda, pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

14.2.3.3.1. Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (Sociedade Anônima):

- Publicados em Diário Oficial; ou
- Publicados em jornal de grande circulação; ou
- Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- Por meio de registros do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED).

II. Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- Por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

III. Sociedade criada no exercício em curso:

- Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante; ou
- Por meio de registros do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED).

IV. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/06:



- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
Estado do Rio de Janeiro Prefeitura Municipal de Saquarema Secretaria de Administração, Receita e Tributação

V. As empresas optantes ou submetidas ao Sistema Público de Escrituração Digital (SPED) apresentarão o balanço patrimonial na forma da lei e das Instruções Normativas da Receita Federal do Brasil, que tratam de Escrituração Contábil Digital (ECD), sendo que a autenticação do balanço patrimonial em formato digital será comprovada por meio do recibo de entrega emitido pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), quando do envio da Escrituração Contábil Digital (ECD), nos termos do §1º do art. 78-A do Decreto Federal nº 1.800/96, incluído pelo Decreto Federal nº 8.638/16, e art. 2º do Decreto Federal nº 9.555/18.

14.3.3.4. Comprovação da boa situação financeira da empresa que será baseada na obtenção dos Índices de Liquidez Geral (ILG), Índice de Solvência Geral (ISG) e Índice de Liquidez Corrente (ILC), devendo ser demonstrados pelos licitantes e assinados por seus contadores devidamente registrado no CRC podendo ser utilizado o modelo (Anexo V – Análise Econômico-financeira), acompanhado da Certidão de Habilitação Profissional, conforme Resolução CFC Nº 1637/2021, através das fórmulas abaixo. Para ser considerada habilitada a empresa deverá possuir os seguintes resultados:

Liquidez Geral (ILG) = índice maior ou igual a 1,00.

Solvência Geral (ISG) = índice maior ou igual a 1,00.

Liquidez Corrente (ILC) = índice maior ou igual a 1,00.

Fórmulas

$$ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$$

ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL

AC = Ativo Circulante RLP = Realizável à Longo Prazo PC = Passivo Circulante

RLP = Realizável à Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

$$ISG = AT / (PC + ELP)$$

ISG = ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL

AT = Ativo Total

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

$$ILC = AC / PC$$



ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

14.4.3.4. Prova de possuir capital social mínimo devidamente integralizado ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor total máximo estimado pela administração, admitida a atualização para a data da apresentação da proposta através de índices oficiais. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado, ou pelo Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da Lei.

15. REAJUSTE DE PREÇOS.

15.1 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.

15.2 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;"

15.3 Deverá ser utilizado um índice que melhor se adeque 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.

15.4 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;

16. 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 Segurança e Ordem Pública do município de Saquarema/RJ é a Unidade Administrativa responsável pela gerência e fiscalização da Ata de Registro de Preços.

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.

18. FORMA DE PAGAMENTO.

O documento de cobrança será apresentado a Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública 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.

19. DAS PENALIDADES.



19.1 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;

19.2 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;

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

19.4 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;

19.5 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;

19.6 As hipóteses e critérios relativos à extinção contratual se darão conforme Artigos 137 a 139 da Lei 14.133/2021.

20. HIPÓTESES DE EXTINÇÃO CONTRATUAL



20.1. As hipóteses de extinção de contratos ocorrerão nas seguintes hipóteses:

“Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Art. 137. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser

formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

- I - Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
 - II - Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
 - III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
 - IV - Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
 - V - Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
 - VI - Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
 - VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
 - VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
 - IX - Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
- § 1º Regulamento poderá especificar procedimentos e critérios para verificação da ocorrência dos motivos previstos no caput deste artigo.
- § 2º O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:
- I - Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 desta Lei;
 - II - Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
 - III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas



sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

IV - Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V - Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificados no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§ 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do § 2º deste artigo observarão as seguintes disposições:

I - Não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - Assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 desta Lei.

§ 4º Os emitentes das garantias previstas no art. 96 desta Lei deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

Art. 138. A extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

§ 2º Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - Devolução da garantia;



- II - Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- III - Pagamento do custo da desmobilização.

Art. 139. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

- I - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- II - Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- III - execução da garantia contratual para:
 - a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
 - b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
 - c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;
 - d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- IV - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

§ 1º A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II do caput deste artigo ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput deste artigo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do ministro de Estado, do secretário estadual ou do secretário municipal competente, conforme o caso.

20. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

20.1 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;

20.2 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;

20.3 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;

20.4 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 ela 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;

20.5 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.

21. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

21.1 SUSTENTABILIDADE

A previsibilidade deste fator tem por razão os objetivos do processo licitatório como o incentivo à inovação e ao desenvolvimento nacional sustentável. Tal exigência impõe à administração mais cuidado na escolha das soluções disponíveis no mercado.

O dever de encontrar a alternativa mais adequada às suas demandas passará não só pelos aspectos financeiro, técnico e operacional, mas também pelos critérios de inovação e proteção ambiental, de forma que junto aos demais critérios de escolha, deverá ser feita uma projeção para evitar ou reduzir os impactos ambientais, tudo conforme as normas técnicas editadas pelos órgãos de controle e fiscalização.

21.2 SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

21.3 DA GARANTIA



21.3.1 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

Na presente contratação não haverá exigência da garantia de execução conforme preceitua o Artigo 96 da Lei 14.133 de 2021.

21.3.1.2 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS:

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

A contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 24 do Código de Defesa do Consumidor.

21.3.1.3 Os produtos deverão ser substituídos, sem ônus para a Contratante, na hipótese de apresentarem vícios, estiverem danificados e/ou com quaisquer outras falhas.

22. CONDIÇÕES DE GUARDA E ARMAZENAMENTO

22.1 Os itens deverão ser guardados em local limpo e livre de qualquer tipo de contaminação;

22.2 Manter em temperatura ambiente, em local fresco e seco;

22.3 Utilizar a técnica FIFO (First In, First Out), ou seja, os produtos que chegaram primeiro devem ser utilizados primeiro.

23. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO.

23.1 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.

23.2 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.

23.3 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:



Ordenar a imediata retirada do local, bem como substituição de qualquer empregado da licitante adjudicatária que estiver sem identificação, que embarçar ou dificultar sua fiscalização ou cuja conduta julgar inconveniente;

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.

23.4 Ficará a cargo do fiscal de contrato, fiscalizar as condições e o gerenciamento da entrega. Ele deverá atestar se o(s) produto(s) adquirido(s) está(ão) de acordo com as quantidades e especificações solicitadas neste Termo de Referência (item 4),

assim como atentar para o prazo de entrega, de forma que os bens sejam entregues dentro e do prazo estipulado (item 9);

23.5 Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no presente Processo Administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal de Saquarema ou modificação da contratação;

23.6 As decisões que ultrapassem a competência do fiscal da Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública, deverão ser solicitadas formalmente pela empresa contratada à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes;

23.7 A existência e a atuação da fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto contratual, às implicações próximas e remotas perante a Prefeitura Municipal de Saquarema ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução do objeto licitado e adjudicado não implicará corresponsabilidade deste Prefeitura ou de seus prepostos, devendo, ainda, a empresa contratada, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato, ao Poder Público licitante, dos prejuízos apurados e imputados a falhas na execução do objeto adjudicado.

Fica designado para Gestor do contrato o servidor **Pedro Paulo Almeida Pinto de Andrade**, Matrícula nº 930720 e como fiscal técnico Carla de Albuquerque Moreira, Matrícula nº 931036 e fiscal administrativo Daniel de Almeida Barreto Alfradique,



Matrícula 931875, não havendo necessidade de capacitação destes, pois trata-se de servidores aptos à fiscalização do objeto em tela.

23. MEMÓRIA DE CÁLCULO.

Departamento	Quantidade/Homem	Refeições diárias
Guarda Municipal	130	4
Guarda Ambiental	12	4
Salvamar	101	4
Defesa Civil	9	4
Fiscalização de Posturas e Áreas Públicas	40	4
Secretaria de Segurança	15	4

Total de servidores: 307

- O quadro de servidores da Guarda Civil Municipal conta com a previsão de mais 50 vagas a ser provida através de concurso público previsto
- A memória de cálculo tem como base a quantidade de refeições servidas diariamente em todos os departamentos desta secretaria com média de refeições do último período (2024) entre café da manhã, almoço, lanche e jantar, tendo em vista o funcionamento das unidades 24h por dia.

Saquarema, 16 de dezembro de 2024.

Elaborado por:

Carla de Albuquerque Moreira
Matricula 931036

De acordo:

Evanildo Andrade dos Santos
Matrícula: 959817
Secretário Municipal de Segurança e Ordem Pública



AO DEPARTAMENTO DE COMPRAS.

Restituímos o presente processo administrativo nº 17.374/2024 que tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, informamos que foi anexado um novo termo de referência e as únicas modificações foram algumas trocas na unidade de medida e o CATMAT e solicitamos que seja procedida a pesquisa de mercado.

Em tempo gostaríamos de esclarecer que o entendimento desta Secretaria é de que uma descrição detalhada, evita transtornos futuros na parte da fiscalização do contrato, bem como reflete a real necessidade desta Secretaria subscritora, uma vez que em alguns produtos a descrição presente no CATMAT se demonstra vaga.

Ressaltamos que foi utilizado como ferramenta de pesquisa o portal de Licitações e Compras da municipalidade, onde é possível encontrar a Ata de Registro de Preços nº 030/2024 oriundo do processo administrativo nº 1.336/2024 e o contrato nº 018/2024 oriundo do processo administrativo nº 3.128/2024, com descrições similares e a utilização dos mesmos códigos presentes neste P.A.

Sem mais para o momento.

Saquarema, 16 de dezembro de 2024.

Elaborado por:

Carla de Albuquerque Moreira
Matricula 931036

De acordo:

Evanildo Andrade dos Santos
Matrícula: 959817
Secretário Municipal de Segurança e Ordem Pública