



PREGÃO (ELETRÔNICO) OBJETIVANDO REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, A SEREM UTILIZADOS NO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO nº 0012/2019

PROCESSO nº 5345/2019

DATA DA REALIZAÇÃO: 05/07/2019

- Recebimento das Propostas até às 10:00h do dia: 05/07/2019
- Abertura da Sessão de lances: 14:00h no dia: 05/07/2019
- Formalização de Consultas: 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para encerramento da etapa de credenciamento, e-mail: demat.pmcf@outlook.com;
- Problemas com conexão e/ou dúvidas sobre o “Portal de Compras Caixa”, telefone para 0800-7260104;
- Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF);

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.licitacoes.caixa.gov.br “Acesso no link” (Compradores Conveniados: Prefeitura Municipal de Cabo Frio)

1 - INTRODUÇÃO

1.1 A Secretaria Municipal de Assistência Social da Prefeitura Municipal de Cabo Frio, através do Pregoeiro nomeado pela Portaria nº 2.467/18, comunica aos interessados que fará realizar no dia 05/07/2019 às 10:00 horas, licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, pelo tipo menor preço Unitário, para **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, A SEREM UTILIZADOS NO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, processando-se essa licitação nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Lei Complementar 123/2006, Decreto Municipal nº 4.918, de 08 de Maio de 2013, Decreto Municipal nº 5.926 de 11 de Dezembro de 2018, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93.

1.2 A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada através do Portal de Compras da Caixa Econômica Federal, no dia e hora indicados no item 3 deste Edital e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

1.3 As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocadas por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.4 O edital se encontra disponível no Portal de licitações da Caixa, no seguinte endereço eletrônico: www.licitacoes.caixa.gov.br (Compradores Conveniados: Prefeitura Municipal de Cabo Frio)

1.5 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 2(dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, em campo específico no portal de licitações da CAIXA, através do endereço eletrônico: www.licitacoes.caixa.gov.br (Compradores Conveniados: Prefeitura Municipal de Cabo Frio).



1.5.1 Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

1.6 Os interessados poderão formular impugnações ao edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, forma indicada no item 1.5.

1.6.1 Caberá à AUTORIDADE SUPERIOR, auxiliado pelo pregoeiro, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

1.7 Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimentos serão divulgados na página eletrônica do Portal de Compras da Caixa Econômica Federal, no campo específico para mensagens do sistema eletrônico, ficando as empresas interessadas em participar do certame, que não adquiriram o Edital no mencionado órgão, obrigadas a acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

2 - DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, A SEREM UTILIZADOS NO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, para eventual e futura aquisição, com validade de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ata de registro de preços, conforme descrito e especificado no ANEXO I – Termo de Referência.

2.2 O objeto será executado segundo o regime de execução de MENOR PREÇO UNITÁRIO.

3 - DA ABERTURA

3.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação - em todas as suas fases, dirigida pelo pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

Fase/Etapa	Dia	Mês	Ano	Horário
Limite do Credenciamento	05	Julho	2019	09:00 H
Limite acolhimento das Propostas	05	Julho	2019	10:00 h
Início da Fase de Lances	05	Julho	2019	14:00 h

3.2 Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização deste evento nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

4 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 Os recursos necessários à realização do serviço ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária ou posterior:

Previsão Orçamentária:

SERVIÇO

BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BASICA	
BL PSB FNAS - 691607	
FONTE DE RECURSO: 865	

BLOCO DA PROTEÇÃO MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE	
BL MAC FNAS	
FONTE DE RECURSO: 937	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

PROGRAMA

BPC NA ESCOLA - QUESTIONÁRIO A SER APLICADO	
BPC ESCOLA - 691542	
FONTE DE RECURSO: 869	

AÇÕES ESTRATÉGICAS DO PROGRAMA DE ERRADICAÇÃO DO TRABALHO INFANTIL	
AEPETI - 691550	
FONTE DE RECURSO: 860	

PROGRAMA NACIONAL DE PROMOÇÃO DO ACESSO AO MUNDO DO TRABALHO - ACESSUAS	
ACESSUAS TRABALHO - 691534	
FONTE DE RECURSO: 868	

GESTÃO

INDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA SUAS - SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL	
IGD SUAS - 691577	
FONTE DE RECURSO: 862	

INDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADO PBF - PROGRAMA BOLSA FAMILIA	
BL PBF FNAS - 691569	
FONTE DE RECURSO: 861	

BLOCO ESTADUAL

BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL BASICA	
BL PSB ESTADUAL - 67801-5	
FONTE DE RECURSO:	

BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL	
BL PSE ESTADUAL - 67802-3	
FONTE DE RECURSO:	

RECURSO MUNICIPAL

RECURSOS ORDINÁRIOS	
FONTE DE RECURSO: 0	
FONTE DE RECURSO: 806	
FONTE DE RECURSO: 807	

4.2 Os valores estimados para aceitabilidade das propostas para execução do presente o objeto, estão descritos abaixo:

ITEM	QUANT MENSAL	QUANT ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	MÉDIA (R\$)	TOTAL ANUAL
1	430	5160	UND	AÇUCAR REFINADO - 1 KG	2,97	15.325,20
2	6	72	UND	ADOÇANTE LIQUIDO - 100ML	5,22	375,84
3	27	324	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ - TIPO / SIMILAR NESCAU OU TODDY 800GR	9,42	3.052,08
4	78	936	UND	ARROZ TIPO 1 - 5KG	14,51	13.581,36
5	4	48	UND	AMENDOIM IN NATURA - 500GR	7,99	383,52
6	24	288	UND	AVEIA FARINHA , FLOCOS FINOS - 250GR	6,06	1.745,28
7	3	36	UND	AZEITE EXTRA VIRGEM - 500ML	17,84	642,24



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

8	3	36	UND	AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO - 200GR	6,13	220,68
9	54	648	UND	BISCOITO TIPO MAISENA - 400GR	4,73	3.065,04
10	54	648	UND	BISCOITO AGUA E SAL - 400GR	5,19	3.363,12
11	25	300	UND	BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE - MINIMO 140GR	3,00	900,00
12	25	300	UND	BISCOITO WAFER CHOCOLATE - 140GR	5,90	1.770,00
13	500	6000	UND	BISCOITO MINI RECHEADO CHOCOLATE - MINIMO 50GR	1,93	11.580,00
14	4	48	UND	CANELA EM PÓ - 30GR	4,37	209,76
15	9	108	UND	CRAVO DA ÍNDIA - 100GR	3,98	429,84
16	8	96	UND	CANJICA BRANCA - 500GR	3,17	304,32
17	2	24	UND	PESSEGO EM CALDA - 450GR	9,56	229,44
18	4	48	UND	COCO RALADO SECO - 500GR	13,13	630,24
19	4	48	UND	CONFEITO CHOCOLATE GRANULADO - 150GR	4,64	222,72
20	2	24	UND	COLORAL EM PÓ - 500GR	11,66	279,84
21	2	24	UND	CONFEITO MIÇANGA COMESTÍVEL COLORIDO - 500GR	13,78	330,72
22	3	36	UND	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU - 200GR	9,53	343,08
23	18	216	UND	CREME DE LEITE - 200GR	3,26	704,16
24	9	108	UND	AVEIA, TIPO CREMOGEMA, APRESENTAÇÃO EM FARINHA - 500GR	6,56	708,48
25	9	108	UND	ERVILHA EM CONSERVA - 200GR	2,03	219,24
26	4	48	UND	ERVILHA IN NATURA - 500GR	6,08	291,84
27	6	72	UND	FARINHA LACTEA - 400GR	14,40	1.036,80
28	5	60	UND	ESSENCIA BAUNILHA - 30ML	3,74	224,40
29	35	420	UND	FARINHA DE MANDIOCA DE MESA, TORRADA - 1KG	6,08	2.553,60
30	4	48	UND	FARINHA ROSCA - 500GR	5,54	265,92
31	25	300	UND	FARINHA TRIGO TRADICIONAL BRANCA - 1KG	5,15	1.545,00
32	180	2160	UND	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - 1KG	4,63	10.000,80
33	20	240	UND	FEIJÃO MULATINHO, TIPO 1 - 1KG	12,99	3.117,60
34	10	120	UND	FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1 - 500GR	2,57	308,40
35	22	264	UND	FERMENTO EM PÓ - 100GR	3,64	960,96
36	20	240	UND	FERMENTO BIOLÓGICO - 10GR	1,90	456,00
37	27	324	UND	FUBÁ DE MILHO - 1GR	2,37	767,88
38	2	24	UND	GELATINA ALIMENTÍCIA, SABOR VARIADO - 1KG	9,53	228,72
39	2	24	UND	GOIABADA TIPO CASCAO - 500GR	13,56	325,44
40	8	96	UND	LEITE DE CÔCO - 500ML	5,00	480,00
41	23	276	UND	LEITE CONDENSADO - 395GR	4,34	1.197,84
42	312	3744	UND	LEITE INTEGRAL, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,18	15.649,92
43	15	180	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 400GR	10,79	1.942,20
44	12	144	UND	LEITE DESNATADO, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,26	613,44
45	2	24	UND	LEITE MATERNIZADO - 400GR	113,80	2.731,20
46	4	48	UND	LOURO EM FOLHA - 4GR	3,42	164,16
47	45	540	UND	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - 1KG	4,09	2.208,60
48	7	84	UND	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - 1KG	4,00	336,00
49	21	252	UND	MASSA DE BOLO, MISTURA ALIMENTÍCIA, SABOR VARIADO - 450GR	6,24	1.572,48
50	4	48	UND	MAIONESE TRADICIONAL - 500GR	6,75	324,00
51	9	108	UND	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA - 500GR	2,14	231,12
52	10	120	UND	MILHO PIPOCA AMARELA, TIPO 1 - 500GR	4,38	525,60
53	4	48	UND	CEREAL DE ARROZ E MILHO, TIPO MUCILON - 400GR	10,18	488,64



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

54	45	540	UND	MARGARINA - 500GR	4,99	2.694,60
55	40	480	UND	MOLHO TOMATE - 350GR	2,89	1.387,20
56	10	120	UND	MILHO VERDE, EM CONSERVA - 200GR	2,24	268,80
57	4	48	UND	FARINHA DE CEREAL, TIPO/SIMILAR NESTON - 400GR	16,80	806,40
58	35	420	UND	OLEO SOJA - 900ML	4,73	1.986,60
59	1	12	UND	PALITO, MADEIRA, 6CM - 100UND	2,16	25,92
60	90	1080	UND	CAFÉ EM PÓ, EXTRA FORTE, TIPO/SIMILAR 3CORAÇÕES, PIMPINELA, MELLITA, PILÃO - 500GR	11,97	12.927,60
61	11	132	UND	SAL, TIPO REFINADO - 1KG	1,84	242,88
62	12	144	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR MARACUJA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	686,88
63	120	1440	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR UVA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	6.868,80
64	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR MANGA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	7.784,64
65	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR GOIABA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	7.784,64
66	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR CAJU, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	7.784,64
67	3	36	UND	GUARANA NATURAL CONCENTRADO - 5LT	17,24	620,64
68	8	96	UND	REFRIGERANTE, SABOR COLA, 2LT	8,37	803,52
69	5	60	UND	VINAGRE BRANCO DE ALCOOL - 750ML	3,16	189,60
70	4	48	UND	CALDO CARNE EM TABLETE - 6UNIDADES	4,34	208,32
71	4	48	UND	CALDO FRANGO EM TABLETE - 6UNIDADES	3,93	188,64
72	25	300	UND	SARDINHA EM CONSERVA, COM SALMOURA, COM ÓLEO - 250GR	6,76	2.028,00
73	11	132	UND	ATUM SÓLIDO EM CONSERVA, COM ÓLEO - 170GR	6,10	805,20
74	8	96	UND	TORRADA PARA CANAPÉ - 110GR	5,91	567,36
75	4	48	UND	MACARRÃO PARA LASANHA - 500GR	6,42	308,16
76	3	36	UND	SORVETE, SABOR VARIADO - 2KG	24,00	864,00
77	3	36	UND	CHÁ ERVA DOCE EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES	2,41	86,76
78	3	36	UND	CHÁ CIDREIRA EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES	2,42	87,12
79	3	36	UND	CHÁ CAMOMILA EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES	2,45	88,20
80	3	36	UND	CHÁ MATE, SABOR LIMÃO - 100GR	7,90	284,40
81	55	660	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - ACÉM	15,97	10.540,20
82	40	480	KG	CARNE BOVINA EM BIFE - CONTRA FILÉ	24,94	11.971,20
83	40	480	KG	CARNE BOVINA EM PEÇA - LAGARTO REDONDO	19,23	9.230,40
84	40	480	KG	CARNE BOVINA EM TIRAS - PATINHO	22,25	10.680,00
85	8	96	KG	CARNE SECA BOVINA - TRASEIRO	18,77	1.801,92
86	60	720	KG	FILE PEIXE - MERLUZA	16,35	11.772,00
87	10	120	KG	LINGUIÇA TIPO TOSCANA	11,53	1.383,60
88	22	264	KG	SALSICHA HOT DOG	8,00	2.112,00
89	6	72	KG	BACON SUINO DEFUMADO - TIPO CORTE BARRIGA	18,95	1.364,40
90	77	924	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO	11,72	10.829,28
91	72	864	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO	9,76	8.432,64
92	20	240	KG	MOELA DE FRANGO	7,79	1.869,60
93	15	180	KG	FIGADO BOVINO EM BIFE	12,84	2.311,20
94	12	144	KG	MORTADELA TIPO BOLOGNA, DEFUMADA	13,16	1.895,04
95	5	60	KG	PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO	15,54	932,40
96	2	24	KG	QUEIJO MINAS, TIPO FRESCO	19,95	478,80
97	2	24	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO	22,68	544,32



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO
Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

98	2	24	KG	QUEIJO PRATO, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO	24,53	588,72
99	3	36	KG	BOLO CONFEITADO, 01 RECHEIO CHOCOLATE, 35CM	50,67	1.824,12
100	20	20	KG	CHESTER, AVE TIPO CHESTER, TIPO/SIMILAR PERDIGÃO, SADIA	16,39	327,80
101	30	30	KG	PERNIL SUINO, TRASEIRO, COM OSSO	15,60	468,00
102	20	20	KG	TENDER SUINO, TEMPERADO	26,42	528,40
103	75	900	BJ	OVO BRANCO, CLASSE A - BANDEJA 12 UNIDADES	3,77	3.393,00
104	5	60	KG	ABACATE IN NATURA	6,28	376,80
105	17	204	UND	ABACAXI IN NATURA	4,23	862,92
106	6	72	KG	BANANA DÁGUA IN NATURA	4,64	334,08
107	29	348	KG	BANANA PRATA IN NATURA	3,73	1.298,04
108	5	60	KG	CAQUI IN NATURA	4,66	279,60
109	7	84	KG	GOIABA VERMELHA IN NATURA	7,31	614,04
110	3	36	KG	LARANJA LIMA IN NATURA	4,16	149,76
111	18	216	KG	LARANJA PERA IN NATURA	2,38	514,08
112	6	72	KG	LIMAO TAITI IN NATURA	3,41	245,52
113	12	144	KG	MAÇÃ FUGI IN NATURA	5,04	725,76
114	14	168	KG	MAMÃO PAPAYA IN NATURA	2,90	487,20
115	12	144	KG	MANGA TOMMY IN NATURA	3,26	469,44
116	5	60	KG	MARACUJÁ IN NATURA	5,35	321,00
117	17	204	KG	MELANCIA IN NATURA	1,74	354,96
118	12	144	KG	MELÃO AMARELO IN NATURA	3,67	528,48
119	5	60	KG	MORANGO IN NATURA	12,65	759,00
120	5	60	KG	PESSEGO IN NATURA	8,19	491,40
121	8	96	KG	PERA WILLIAM IN NATURA	7,28	698,88
122	12	144	KG	TANGERINA PONKAN IN NATURA	5,04	725,76
123	10	120	KG	UVA VERDE TIPO ITALIA IN NATURA	9,58	1.149,60
124	10	120	KG	UVA PRETA TIPO RUBI IN NATURA	6,22	746,40
125	35	420	KG	ABOBORA IN NATURA	3,08	1.293,60
126	22	264	KG	ALHO TIPO ARGENTINO IN NATURA	12,13	3.202,32
127	8	96	KG	ABROBRINHA IN NATURA	2,00	192,00
128	20	240	KG	BETERRABA IN NATURA	2,06	494,40
129	60	720	KG	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	1,88	1.353,60
130	10	120	KG	BATATA BAROA IN NATURA	6,94	832,80
131	45	540	KG	BATATA DOCE AMARELA IN NATURA	2,51	1.355,40
132	10	120	KG	BERINJELA IN NATURA	3,52	422,40
133	44	528	KG	CEBOLA IN NATURA	4,47	2.360,16
134	50	600	KG	CENOURA IN NATURA	2,75	1.650,00
135	40	480	KG	CHUCHU IN NATURA	1,39	667,20
136	45	540	KG	INHAME IN NATURA	4,15	2.241,00
137	20	240	KG	MANDIOCA / AIPIM IN NATURA	4,94	1.185,60
138	40	480	UND	MILHO VERDE, ESPIGA, IN NATURA	2,17	1.041,60
139	12	144	KG	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	4,26	613,44
140	2	24	KG	PEPINO IN NATURA	2,02	48,48
141	18	216	KG	QUIABO LISO IN NATURA	4,65	1.004,40
142	44	528	KG	TOMATE IN NATURA	5,32	2.808,96
143	14	168	MÇ	ALFACE LISA IN NATURA	3,10	520,80



144	15	180	UND	BROCOLIS IN NATURA	4,40	792,00
145	15	180	MÇ	COUVE MANTEIGA IN NATURA	3,20	576,00
146	15	180	UND	COUVE FLOR IN NATURA	6,22	1.119,60
147	9	108	MÇ	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA	3,00	324,00
148	25	300	MÇ	ESPINAFRE IN NATURA	2,51	753,00
149	23	276	KG	REPOLHO VERDE IN NATURA	3,40	938,40
150	25	300	MÇ	RUCULA IN NATURA	5,40	1.620,00
151	6	72	KG	VAGEM MANTEIGA IN NATURA	4,06	292,32
						306.659,52

5 - TIPO DE LICITAÇÃO

5.1 O presente pregão eletrônico reger-se-á pelo tipo MENOR PREÇO POR ITEM.

6 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1 Poderão participar da presente licitação pessoas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação e que apresentarem a documentação solicitada no local, dia e horário informados no preâmbulo deste Edital.

6.2 Não serão admitidas na licitação:

a) As empresas punidas, no âmbito da Administração Pública, com as sanções prescritas no art. 7.º da Lei n.º 10.520/02, bem como nos incisos III e IV do art. 87 da Lei n.º 8.666/93;

b) Empresas que estejam reunidas em consórcio; visando assim, o aumento do número de licitantes e não restringindo o princípio da competitividade.

c) Pessoas jurídicas que contenham no seu contrato social finalidade ou objetivo incompatível com o objeto deste certame;

d) Pessoas jurídicas que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

e) Pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93;

f) Pessoas jurídicas que tenham entre seus sócios quaisquer pessoas ligadas a integrantes dos Poderes Executivo ou Legislativo do Município de Cabo Frio/RJ por laço de matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo até o segundo grau, ou por adoção.

6.3 Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

6.3.1 Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

6.4 O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006.



7 - CREDENCIAMENTO

7.1 Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao provedor do sistema na página eletrônica do Portal de Compras da Caixa Econômica Federal.

7.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

7.2.1 O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

7.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

7.4 A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

7.5 O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

8 - DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

8.1 Observado o disposto nos itens 6 e 7 deste edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico do Portal de Compras da Caixa Econômica Federal, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas.

8.2 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.3 Ao participar do pregão eletrônico, o licitante manifesta o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

8.4 Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em campo específico, a ser integralmente preenchido.

9.1.1 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

9.1.2 A Proposta deve ser anexada em ARQUIVO ÚNICO, contendo todas as informações necessárias, conforme o modelo de Proposta (anexo VII), com tamanho limitado a 8 Mb (megabytes).

9.1.3 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas as que contenham a descrição do objeto, valor e eventuais anexos, que estarão disponíveis na internet.



9.2 A cotação de preços englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

9.3 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

9.4 A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

9.5 Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 3.

9.6 Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da Prefeitura Municipal Cabo Frio, esta poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

9.7 Verificados os valores iniciais propostos em conformidade com o objeto da licitação, estimativa de custo oficial e valores praticados no mercado, o(a) Pregoeiro(a) decidirá, motivadamente, sobre sua aceitabilidade.

9.8 As propostas formuladas para cada item terão sua admissibilidade analisada com base nos custos unitários constantes no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

9.9 As propostas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no item anterior serão desclassificadas.

9.10 A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.11 O valor indicado no item 4.2 é o valor máximo que a Secretaria se propõe a pagar para o atendimento do objeto do presente edital.

9.12 Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, a autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% superiores àquela poderão fazer novos lances sucessivos, na forma dos itens subsequentes, até a proclamação da vencedora.

9.13 Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior poderão as autoras das melhores propostas válidas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas válidas, de acordo com os Preços Referenciais.

9.14 Excepcionalmente poderão ser classificadas para lance propostas cujos valores se manifestem superiores aos valores informados no Relatório Consolidado de Preços Referenciais de Mercado desde que a sua desclassificação enseje o fracasso do certame.

9.15 Para os casos em que o Relatório Consolidado de Preços Referenciais de Mercado, ou a nomenclatura adotada à época, tenha sido elaborado há mais de 180 (cento e oitenta) dias da data de realização do certame, a aceitabilidade das propostas que se apresentem a maior estará condicionada à verificação de sua adequação mediante a aplicação da variação do IGP-M acumulado no período, observado o disposto no item anterior.

10 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1 A partir do horário previsto no item 3.1 deste Edital terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e



início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

10.2 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as suas regras de aceitação.

10.3 Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema.

Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.4 Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

10.5 No caso de desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

10.6 Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes divulgando data e hora para a reabertura da sessão.

10.7 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.8 Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1 O julgamento obedecerá ao critério de menor preço, na forma do item 5.

11.2 O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do item 11.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando a redução do valor.

11.2.1 O licitante se obriga a responder em até 1 (uma) hora a contar do registro no sistema, as negociações cadastradas, sob pena de inabilitação.

11.3 Havendo empate no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

11.3.1 Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

11.3.2 Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.



b) caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

c) na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

11.4 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

11.4.1 Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 10.8 e/ou subitem 11.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

11.4.2 Caso a proposta do licitante vencedor não atenda ao quantitativo total estimado para a futura contratação, será respeitada a ordem de classificação e poderão ser convocados tantos licitantes quanto forem necessários até que seja alcançado o total estimado, conforme previsão do artigo 37, § 7.º do Decreto 4.918/2013.

11.5 Será gerada ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico do Portal de Compras da Caixa Econômica Federal.

11.6 A critério do pregoeiro poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

12 - DA HABILITAÇÃO

12.1 Efetuados os procedimentos previstos no item 11 deste Edital, após o envio da resposta à negociação cadastrada no sistema, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor deverá encaminhar seus documentos de habilitação à Subcoordenadoria de Licitações e Contratos situada na Praça Tiradentes, s/nº, Centro, na cidade de Cabo Frio/RJ, no prazo máximo de até 01 (um) dia útil, **cuja confirmação do envio se processará mediante verificação do comprovante de postagem dos Correios**. O comprovante de postagem também deverá ser enviado (em campo específico do Portal de Licitações da Caixa) digitalizado, juntamente com a documentação abaixo relacionada:

a) Declaração de que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem;

b) A Licitante deverá apresentar, em papel timbrado da mesma, assinada por seu sócio, comprovação de função/cargo através do Contrato Social. Garantindo a entrega do objeto em 20 (vinte) dias corridos após a emissão da nota de empenho ou ordem de fornecimento, em caso de contratação, sob pena de desclassificação da proposta.

c) A proposta de preços relativa ao valor arrematado, inclusive, se for o caso, detalhando a planilha de custos.

12.1.1 Uma vez recebidos os documentos, a Comissão de Licitação consultará o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.



Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no subitem anterior, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

12.2 Para habilitação neste Pregão Eletrônico, os interessados deverão apresentar para sua habilitação:

- a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092 do Código Civil, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI do Código Civil, as pessoas naturais incumbidas da administração.
- g) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei no 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.
- h) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- i) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- j) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.
- k) Certificado de Regularidade junto ao FGTS.
- l) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT;
- m) Certidão Negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura das propostas.
- n) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis, extraído do Livro Diário, apresentado na forma da lei, **acompanhado do termo de abertura e fechamento**, devidamente registrado no órgão competente (termos e demonstrações), cujos valores permitam o cálculo do índice de liquidez geral, que não poderá ser inferior a 01 (um), calculado pela fórmula a seguir:

$$ILG = (AC + RLP)/PE, \text{ onde}$$

AC = Ativo circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PE = Passível Exigível = Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo



É vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

o) Declaração do licitante de que não possui em seu quadro funcional nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

p) Tanto os cadastrados quanto os não cadastrados deverão atender aos critérios de qualificação técnica que porventura estejam previstos no respectivo Termo de Referência.

12.3 Os documentos exigidos acima deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica, na forma do artigo 32 e seus parágrafos da Lei Federal n.º 8.666/93.

12.4 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

12.5 Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pela AUTORIDADE SUPERIOR na hipótese de existência de recursos.

12.6 Se o licitante desatender às exigências previstas no item 12, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

12.7 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços caso se sagre vencedora na licitação.

12.8 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

12.9 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

12.10 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81, da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993.

13 - DOS RECURSOS

13.1 O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se imediatamente após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro expondo os motivos por meio do sistema eletrônico. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual período que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.

13.2 As razões e contrarrazões de recurso deverão ser enviadas, em campo específico, pelo Portal de Licitações da Caixa ou facultativamente pelo e-mail: demat.pmf@outlook.com, com posterior envio do original, desde que observado o prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da declaração de vencedor do certame.

13.3 A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o item 13.1.



13.4 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

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

13.6 As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do pregoeiro que, no prazo de 03 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

14 – DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA ASSINATURA DA ATA

14.1 Não sendo interposto recurso o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pelo Secretário Municipal de ASSISTÊNCIA SOCIAL. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a o Secretário Municipal de ASSISTÊNCIA SOCIAL adjudicará e homologará o procedimento.

14.2 Uma vez homologado o resultado da licitação pelo Secretário Municipal de ASSISTÊNCIA SOCIAL, o licitante vencedor será convocado, por escrito, para assinar a Ata de Registro de Preços, ou efetuar a retirada do instrumento que o substituir, nos termos do art. 62 da Lei 8.666/93, no prazo e condições definidos neste Edital.

14.3 O licitante vencedor terá o prazo de 7 (sete) dias, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, ou retirar o instrumento equivalente, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período mediante justificativa aceita pela Administração.

14.4 Para efeito do item anterior, o contratado se compromete a enviar pessoa física revestida de competência para representá-lo junto ao Município de Cabo Frio, comparecendo pessoalmente, ao local que vier a ser designado.

14.5 Se o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não efetivar o vínculo contratual ou não apresentar situação regular no ato da efetivação, estará sujeito às penalidades previstas no art. 87 da Lei n. o 8.666/93 com alterações posteriores.

14.6 A recusa injustificada do licitante vencedor sobre a aceitação do vínculo contratual dentro do prazo estabelecido sujeitará a aplicação da penalidade de suspensão temporária pelo prazo máximo de 02 (dois) anos.

14.7 Nos casos previstos nos dois itens anteriores, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, observado o direito de preferência para as micro e pequenas empresas, e a habilitação dos licitantes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao instrumento convocatório, sendo o respectivo licitante convocado para negociar redução do preço oferecido.

14.8 Na convocação dos licitantes remanescentes, será observada a classificação final da sessão originária do Pregão, devendo os convocados apresentar os Documentos de Habilitação cuja validade tenha se expirado no prazo transcorrido desde a data da primeira sessão.

14.9 Os licitantes remanescentes se obrigam a atender a convocação e efetivar o vínculo contratual, no prazo antes fixado, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades mencionadas neste Edital, no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação.



14.10 A existência da ata de registro de preços não obriga a Administração a firmar contratações que dela poderão advir, ficando-lhe facultada a realização de outras licitações para aquisição do objeto licitado, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

- O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante a retirada da nota de empenho ou recebimento da ordem de fornecimento, o que ocorrer primeiro.

14.11 Se a Administração não convocar o adjudicatário dentro do prazo de validade de sua proposta, o mesmo estará liberado de todas as obrigações assumidas através do presente procedimento licitatório.

14.12 Na assinatura da Ata de Registro de Preços ou na retirada do instrumento que o substituir será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados do fornecimento dos bens e da entrega da nota fiscal. A nota deverá ser atestada quando da efetiva execução dos serviços/ entrega dos bens. Para tanto a referida fatura deverá estar devidamente visada pelo responsável da Secretaria interessada.

15.2 Certidão que prove a regularidade relativa a Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

15.3 O pagamento somente será liberado após o recolhimento de eventuais multas que lhe tenham sido impostas em decorrência de inadimplência contratual.

15.4 Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

15.5 O Município reserva-se o direito de suspender o pagamento da prestação de serviço ou fornecimento de bens realizados em desacordo com as especificações constantes na ata de registro de preços.

15.6 No caso de inadimplemento do Contratante será obedecido o que dispõe o art. 40, inc. XIV, alínea "c" e "d" da Lei Federal n.º 8.666/93, sendo utilizado o índice do IPCA, pro rata die.

16- DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

16.1 Os preços não sofrerão reajustes, conforme determina o parágrafo 1º do art. 2º da Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

16.2 Tendo em vista a previsão do art. 65, II, d, da Lei nº 8.666/93, fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reequilíbrio econômico-financeiro em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie, ou da retratação da variação efetiva do custo de produção, devendo para tanto ser encaminhado pedido de reequilíbrio econômico-financeiro devidamente fundamentado e justificado, demonstrando de maneira clara e inequívoca o pedido, sendo admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, protocolado no setor de Protocolo Geral da Prefeitura, endereçado ao órgão gerenciador do Registro de Preços, no presente caso à Secretaria competente.

16.3 O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço de custo e o preço originalmente constante na proposta, bem como, o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.



16.4 O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

17 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 a Empresa que:

17.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da solicitação de fornecimento;

17.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.3. Falhar ou fraudar na execução do fornecimento do objeto;

17.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.5. Cometer fraude fiscal;

17.1.6. Não mantiver a proposta.

17.2. A Empresa que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

17.2.2. Multa compensatória de 0,3 % (zero vírgula três por cento), em caso de inexecução parcial do objeto, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, por dia de inadimplência. Neste caso, a empresa deve adequar-se às exigências contidas na ata e edital em até 5 dias corridos. Findo o prazo e mantendo-se os motivos que levaram à multa, o grau de severidade será elevado e a empresa estará sujeita à multa descrita no item abaixo;

17.2.2.1. Multa moratória de 0,5 % (zero vírgula cinco por cento) calculada sobre o valor da parcela inadimplida, por dia de inadimplência. Nestes casos, a empresa deve adequar-se às exigências em até 5 dias corridos.

17.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

17.4. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura;

17.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até cinco anos.

17.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

17.7. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

17.7.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.7.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



17.7.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666.

17.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18 - O REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:

18.1.1 - O Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo a critério da Administração, serem celebrados tantos contratos quanto necessário, dentro do limite legal.

18.1.2 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

18.2 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR:

18.2.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- A) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- B) Não retirar a respectiva Nota de Empenho, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- C) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- D) Estiverem presentes, razões de interesse público.

18.3 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

18.3.1 - Após a homologação do resultado da licitação e adjudicação do objeto pela Secretaria Municipal de ASSISTÊNCIA SOCIAL, será efetuado o Registro de Preços, mediante lavratura da Ata de Registro de Preços, a ser firmada entre as concorrentes vencedoras e a Secretaria Municipal de ASSISTÊNCIA SOCIAL, na condição de Órgão Gerenciador.

18.3.2 - A Adjudicatária será convocada para, no prazo de 07 (sete) dias úteis contados da data do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços.

18.3.3 - O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito, durante seu transcurso e mediante motivo justificado e aceito pela Administração.

18.3.4 - Na hipótese de não atendimento à convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ou havendo recusa em fazê-lo, fica facultado à Secretaria Municipal de Educação, desde que haja conveniência, proceder a adjudicação à licitante que obtiver a melhor classificação, em ordem crescente, nas mesmas condições do 1º colocado.



18.3.5 - O Edital e proposta da contratada, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços a ser lavrada, independente da transcrição

19 - ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL E RESPONSABILIDADE

19.1 Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei nº 8.666/93, dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

19.2 O recebimento definitivo do objeto do Contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução do Contrato.

19.3 Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 dias corridos, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da repartição interessada.

19.4 A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

19.5 A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

20 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO

20.1 Os objetos desta licitação deverão ser entregues de acordo com o endereço da Secretaria requisitante, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da emissão da Ordem de Fornecimento da Ata de Registro de Preços.

20.2 Nos casos de recusa do produto que não atenda às especificações, o licitante vencedor terá prazo de 07 (sete) dias úteis para providenciar a sua substituição, contados a partir da comunicação escrita, feita pela Comissão de Recebimento, sob pena de ser considerada em atraso quanto à obrigação contratual.

21 - GARANTIA

21.1 A garantia prestada, caso exigida, não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

21.2 Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a garantia, se exigida, deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

21.3 Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia que e vier a ser exigida, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

22 - DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.



22.2 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, observado o princípio da prévia e ampla defesa.

22.3 O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, § 1º e 2º da Lei nº8.666/93.

22.4 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

22.5 Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.

22.6 Fazem parte integrante deste edital os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXOII– MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PARENTESCO;

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO BENEFICIÁRIA DA LEI COMPLEMENTAR 123/06;

ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO VI- MINUTA DA ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VII– MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO;

22.7 A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

22.8 Os casos omissos serão resolvidos pela Autoridade Superior, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

22.9 O foro do Município de Cabo Frio é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

Cabo Frio, 25 de junho de 2019.

Marta Maria da Silva Bastos
Secretária Municipal de Assistência Social

**ANEXO I****TERMO DE REFERÊNCIA
ALIMENTOS
QUANTITATIVOS ESTIMADOS****1. DO OBJETO:**

Contratação de empresa para fornecimento de produtos de gênero alimentício, para a utilização do Fundo Municipal de Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA:

A contratação do fornecimento de gênero alimentício, visa suprir a necessidade contínua do uso de tais itens, para atendimentos dos usuários atendidos nos equipamentos pertinentes do DEPSE do Fundo Municipal de Assistência Social em seus endereços discriminados neste instrumento.

3. MEMORIAL DESCRITIVO:

ITEM	QUANT MENSAL	QUANT ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL
1	430	5160	UND	AÇUCAR REFINADO - 1 KG
2	6	72	UND	ADOÇANTE LIQUIDO - 100ML
3	27	324	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ - TIPO / SIMILAR NESCAU OU TODDY 800GR
4	78	936	UND	ARROZ TIPO 1 - 5KG
5	4	48	UND	AMENDOIM IN NATURA - 500GR
6	24	288	UND	AVEIA FARINHA , FLOCOS FINOS - 250GR
7	3	36	UND	AZEITE EXTRA VIRGEM - 500ML
8	3	36	UND	AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO - 200GR
9	54	648	UND	BISCOITO TIPO MAISENA - 400GR
10	54	648	UND	BISCOITO AGUA E SAL - 400GR
11	25	300	UND	BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE - MINIMO 140GR
12	25	300	UND	BISCOITO WAFER CHOCOLATE - 140GR
13	500	6000	UND	BISCOITO MINI RECHEADO CHOCOLATE - MINIMO 50GR
14	4	48	UND	CANELA EM PÓ - 30GR
15	9	108	UND	CRAVO DA ÍNDIA - 100GR
16	8	96	UND	CANJICA BRANCA - 500GR
17	2	24	UND	PESSEGO EM CALDA - 450GR
18	4	48	UND	COCO RALADO SECO - 500GR
19	4	48	UND	CONFEITO CHOCOLATE GRANULADO - 150GR
20	2	24	UND	COLORAL EM PÓ - 500GR
21	2	24	UND	CONFEITO MIÇANGA COMESTÍVEL COLORIDO - 500GR
22	3	36	UND	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU - 200GR
23	18	216	UND	CREME DE LEITE - 200GR
24	9	108	UND	AVEIA, TIPO CREMOGEMA, APRESENTAÇÃO EM FARINHA - 500GR
25	9	108	UND	ERVILHA EM CONSERVA - 200GR



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

26	4	48	UND	ERVILHA IN NATURA - 500GR
27	6	72	UND	FARINHA LACTEA - 400GR
28	5	60	UND	ESSENCIA BAUNILHA - 30ML
29	35	420	UND	FARINHA DE MANDIOCA DE MESA, TORRADA - 1KG
30	4	48	UND	FARINHA ROSCA - 500GR
31	25	300	UND	FARINHA TRIGO TRADICIONAL BRANCA - 1KG
32	180	2160	UND	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - 1KG
33	20	240	UND	FEIJÃO MULATINHO, TIPO 1 - 1KG
34	10	120	UND	FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1 - 500GR
35	22	264	UND	FERMENTO EM PÓ - 100GR
36	20	240	UND	FERMENTO BIOLOGICO - 10GR
37	27	324	UND	FUBÁ DE MILHO - 1GR
38	2	24	UND	GELATINA ALIMENTICIA, SABOR VARIADO - 1KG
39	2	24	UND	GOIABADA TIPO CASÇÃO - 500GR
40	8	96	UND	LEITE DE CÔCO - 500ML
41	23	276	UND	LEITE CONDENSADO - 395GR
42	312	3744	UND	LEITE INTEGRAL, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
43	15	180	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 400GR
44	12	144	UND	LEITE DESNATADO, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
45	2	24	UND	LEITE MATERNIZADO - 400GR
46	4	48	UND	LOURO EM FOLHA - 4GR
47	45	540	UND	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - 1KG
48	7	84	UND	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - 1KG
49	21	252	UND	MASSA DE BOLO, MISTURA ALIMENTICIA, SABOR VARIADO - 450GR
50	4	48	UND	MAIONESE TRADICIONAL - 500GR
51	9	108	UND	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA - 500GR
52	10	120	UND	MILHO PIPOCA AMARELA, TIPO 1 - 500GR
53	4	48	UND	CEREAL DE ARROZ E MILHO, TIPO MUCILON - 400GR
54	45	540	UND	MARGARINA - 500GR
55	40	480	UND	MOLHO TOMATE - 350GR
56	10	120	UND	MILHO VERDE, EM CONSERVA - 200GR
57	4	48	UND	FARINHA DE CEREAL, TIPO/SIMILAR NESTON - 400GR
58	35	420	UND	OLEO SOJA - 900ML
59	1	12	UND	PALITO, MADEIRA, 6CM - 100UND
60	90	1080	UND	CAFÉ EM PÓ, EXTRA FORTE, TIPO/SIMILAR 3CORÇÕES, PIMPINELA, MELLITA, PILÃO - 500GR
61	11	132	UND	SAL, TIPO REFINADO - 1KG
62	12	144	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR MARACUJA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
63	120	1440	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR UVA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
64	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR MANGA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
65	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR GOIABA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
66	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR CAJU, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT
67	3	36	UND	GUARANA NATURAL CONCENTRADO - 5LT
68	8	96	UND	REFRIGERANTE, SABOR COLA, 2LT



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

69	5	60	UND	VINAGRE BRANCO DE ALCOOL - 750ML
70	4	48	UND	CALDO CARNE EM TABLETE - 6UNIDADES
71	4	48	UND	CALDO FRANGO EM TABLETE - 6UNIDADES
72	25	300	UND	SARDINHA EM CONSERVA, COM SALMOURA, COM ÓLEO - 250GR
73	11	132	UND	ATUM SÓLIDO EM CONSERVA, COM ÓLEO - 170GR
74	8	96	UND	TORRADA PARA CANAPÉ - 110GR
75	4	48	UND	MACARRÃO PARA LASANHA - 500GR
76	3	36	UND	SORVETE, SABOR VARIADO - 2KG
77	3	36	UND	CHÁ ERVA DOCE EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES
78	3	36	UND	CHÁ CIDREIRA EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES
79	3	36	UND	CHÁ CAMOMILA EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES
80	3	36	UND	CHÁ MATE, SABOR LIMÃO - 100GR
81	55	660	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - ACÉM
82	40	480	KG	CARNE BOVINA EM BIFE - CONTRA FILÉ
83	40	480	KG	CARNE BOVINA EM PEÇA - LAGARTO REDONDO
84	40	480	KG	CARNE BOVINA EM TIRAS - PATINHO
85	8	96	KG	CARNE SECA BOVINA - TRASEIRO
86	60	720	KG	FILE PEIXE - MERLUZA
87	10	120	KG	LINGUIÇA TIPO TOSCANA
88	22	264	KG	SALSICHA HOT DOG
89	6	72	KG	BACON SUINO DEFUMADO - TIPO CORTE BARRIGA
90	77	924	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO
91	72	864	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO
92	20	240	KG	MOELA DE FRANGO
93	15	180	KG	FIGADO BOVINO EM BIFE
94	12	144	KG	MORTADELA TIPO BOLOGNA, DEFUMADA
95	5	60	KG	PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO
96	2	24	KG	QUEIJO MINAS, TIPO FRESCO
97	2	24	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO
98	2	24	KG	QUEIJO PRATO, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO
99	3	36	KG	BOLO CONFEITADO, 01 RECHEIO CHOCOLATE, 35CM
100	20	20	KG	CHESTER, AVE TIPO CHESTER, TIPO/SIMILAR PERDIGÃO, SADIA
101	30	30	KG	PERNIL SUINO, TRASEIRO, COM OSSO
102	20	20	KG	TENDER SUINO, TEMPERADO
103	75	900	BJ	OVO BRANCO, CLASSE A - BANDEJA 12 UNIDADES
104	5	60	KG	ABACATE IN NATURA
105	17	204	UND	ABACAXI IN NATURA
106	6	72	KG	BANANA DÁGUA IN NATURA
107	29	348	KG	BANANA PRATA IN NATURA
108	5	60	KG	CAQUI IN NATURA
109	7	84	KG	GOIABA VERMELHA IN NATURA
110	3	36	KG	LARANJA LIMA IN NATURA
111	18	216	KG	LARANJA PERA IN NATURA
112	6	72	KG	LIMAO TAITI IN NATURA
113	12	144	KG	MAÇÃ FUGI IN NATURA
114	14	168	KG	MAMÃO PAPAYA IN NATURA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

115	12	144	KG	MANGA TOMMY IN NATURA
116	5	60	KG	MARACUJÁ IN NATURA
117	17	204	KG	MELANCIA IN NATURA
118	12	144	KG	MELÃO AMARELO IN NATURA
119	5	60	KG	MORANGO IN NATURA
120	5	60	KG	PESSEGO IN NATURA
121	8	96	KG	PERA WILLIAM IN NATURA
122	12	144	KG	TANGERINA PONKAN IN NATURA
123	10	120	KG	UVA VERDE TIPO ITALIA IN NATURA
124	10	120	KG	UVA PRETA TIPO RUBI IN NATURA
125	35	420	KG	ABOBORA IN NATURA
126	22	264	KG	ALHO TIPO ARGENTINO IN NATURA
127	8	96	KG	ABROBRINHA IN NATURA
128	20	240	KG	BETERRABA IN NATURA
129	60	720	KG	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA
130	10	120	KG	BATATA BAROA IN NATURA
131	45	540	KG	BATATA DOCE AMARELA IN NATURA
132	10	120	KG	BERINJELA IN NATURA
133	44	528	KG	CEBOLA IN NATURA
134	50	600	KG	CENOURA IN NATURA
135	40	480	KG	CHUCHU IN NATURA
136	45	540	KG	INHAME IN NATURA
137	20	240	KG	MANDIOCA / AIPIM IN NATURA
138	40	480	UND	MILHO VERDE, ESPIGA, IN NATURA
139	12	144	KG	PIMENTÃO VERDE IN NATURA
140	2	24	KG	PEPINO IN NATURA
141	18	216	KG	QUIABO LISO IN NATURA
142	44	528	KG	TOMATE IN NATURA
143	14	168	MÇ	ALFACE LISA IN NATURA
144	15	180	UND	BROCOLIS IN NATURA
145	15	180	MÇ	COUVE MANTEIGA IN NATURA
146	15	180	UND	COUVE FLOR IN NATURA
147	9	108	MÇ	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA
148	25	300	MÇ	ESPINAFRE IN NATURA
149	23	276	KG	REPOLHO VERDE IN NATURA
150	25	300	MÇ	RUCULA IN NATURA
151	6	72	KG	VAGEM MANTEIGA IN NATURA

4. OBJETIVO:

Para distribuição e atendimento nos equipamentos do Fundo Municipal de Cabo Frio – RJ :

CENTRO DIA

Endereço: Avenida Vitor Rocha, nº100 – Parque Burle – Cabo Frio

Serviços Oferecidos:

- Atendimento especializado a famílias de pessoas com deficiência.
- Oficina de mosaico.
- Oficina de música.



- Oficina de Arte e Ideias.

ABRIGO MUNICIPAL

Endereço: Rua Primeiro de Março, 33 – Parque Riviera.

Serviços Oferecidos:

Acolhimento temporário a crianças em situação extrema vulnerabilidade Social, de rua no município de Cabo Frio;

Os usuários recebem atendimento integral, com assistência social e psicológica.

CASA DE PASSAGEM para ADULTOS E CRIANÇAS

Endereço: Rua Curitiba, 4 – Praia do Siqueira.

Serviços Oferecidos:

Acolhimento temporário a pessoas em situação extrema vulnerabilidade Social, de rua no município de Cabo Frio;

Os usuários recebem atendimento integral, com assistência social e psicológica.

5. TÉCNICAS QUANTITATIVAS:

Definida através da demanda informada nas folhas 06 a 10.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações da Contratante:

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;



Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. PRAZO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

O prazo da contratação / compra / serviço, inicia-se a partir da assinatura do Contrato e /ou Empenho, com fornecimento para o período de 12 meses.

Sendo o material / serviço, solicitado pela secretaria sendo em pedidos semanais, quinzenais ou mensais no período de 12 meses.

9. PAGAMENTO:

As Notas Fiscais / Faturas devem ser discriminativa, em nome do Fundo Municipal de Assistência Social de Cabo Frio

Os pagamentos serão efetuados até o 30º (trigésimo) dia útil por meio de transferência bancária eletrônica, após contra apresentação da Nota Fiscal / Fatura correspondente, devidamente atestada pelo gestor do contrato;

Após o encerramento do contrato, o serviço utilizado por força desta contratação deverá ser cobrado em um prazo máximo de 30 (trinta) dias.

10. CONTROLE E EXECUÇÃO DO CONTRATO:

Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

A Contratada é responsável pelos danos causados ao Fundo Municipal de Assistência Social ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos em decorrência da execução do objeto desse Termo de Referência.

11. VALOR ESTIMADO:

Valor estimado de R\$ 306.659,52 (trezentos e seis mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e cinquenta e dois centavos)

12. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA:

Unidade	Órgão/Unidade	Programa de Trabalho / Ficha	Despesa	FR
FMAS	SRP	-	339030	-



13. DECLARAÇÃO LEI Nº 101/2000 ART. 16 e 17

Declaração que a despesa preenche os requisitos exigidos pela Lei Complementar nº 101/2000 e 04 de maio de 2000, especialmente quanto às normas dos artigos 16 e 17 segue no **ANEXO I**.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

Ensejar o retardamento da execução do objeto;

Fraudar na execução do contrato;

Comportar-se de modo inidôneo;

Cometer fraude fiscal;

Não manter a proposta.

A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

Multa moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;

Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF. A ser definido pelo setor licitatório na minuta de contrato.

15. FORMAÇÃO DE PREÇOS E MEMORIAL DESCRITIVO:

Em fevereiro de 2019, pelo servidor Leandro de Sousa Caçador.

Nutricionista Cristiane dos Santos Rodrigues, CRN: 911.000.267

16. ENTREGAS E CRITERIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

O prazo de início da entrega dos bens é a partir do terceiro dia da formalização da contratação, conforme solicitação do contratante no seguinte endereço:

**R. Florisbela Roza da Penha, 292 – Cabo Frio – RJ - CEP 28908-050**

O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Cada fornecimento deverá ser acompanhado de recibo ou meio de controle similar onde deve constar a data da efetuação da entrega, a quantidade entregue e assinatura do responsável pelo recebimento;

A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o horário de 8:30h às 16:00h;

O dia para entregas regulares semanais será estabelecido pelo Contratado;

A Contratada deverá atender a solicitações excepcionais de fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a partir da solicitação;

A Contratada, quando não puder cumprir os prazos estipulados para a entrega do objeto licitado deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes; e de impedimento de sua execução, por fato ou ato de terceiros, reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

A Previsão do fornecimento, constante é apenas uma estimativa, não obrigando a utilizar sua totalidade ou impossibilitando uso excedente;

O contrato poderá ser rescindido pelo Fundo Municipal de Assistência Social no caso de ocorrência de uma contratação em que o fornecimento do insumo objeto desta contratação seja resultante ou esteja incluso, na condição de aviso formal à Contratada no prazo de, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO:

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

18. GESTÃO FINANCEIRA – (FMAS) :**SERVIÇO**

BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BASICA	
BL PSB FNAS - 691607	
FONTE DE RECURSO: 865	

BLOCO DA PROTEÇÃO MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE	
BL MAC FNAS	
FONTE DE RECURSO: 937	

PROGRAMA

BPC NA ESCOLA - QUESTIONÁRIO A SER APLICADO	
BPC ESCOLA - 691542	
FONTE DE RECURSO: 869	

AÇÕES ESTRATÉGICAS DO PROGRAMA DE ERRADICAÇÃO DO TRABALHO INFANTIL	
AEPETI - 691550	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

FONTE DE RECURSO: 860	
PROGRAMA NACIONAL DE PROMOÇÃO DO ACESSO AO MUNDO DO TRABALHO - ACESSUAS	
ACESSUAS TRABALHO - 691534	
FONTE DE RECURSO: 868	
GESTÃO	
INDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA SUAS - SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL	
IGD SUAS - 691577	
FONTE DE RECURSO: 862	
INDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADO PBF - PROGRAMA BOLSA FAMILIA	
BL PBF FNAS - 691569	
FONTE DE RECURSO: 861	
BLOCO ESTADUAL	
BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL BASICA	
BL PSB ESTADUAL - 67801-5	
FONTE DE RECURSO:	
BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL	
BL PSE ESTADUAL - 67802-3	
FONTE DE RECURSO:	
RECURSO MUNICIPAL	
RECURSOS ORDINÁRIOS	
FONTE DE RECURSO: 0	
FONTE DE RECURSO: 806	
FONTE DE RECURSO: 807	

MARTA MARIA DA SILVA BASTOS
SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
PORTARIA: 1108/2018



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

ANEXO A – DETALHAMENTO DESCRITIVO

açúcar refinado	Açúcar refinado na cor branca, sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Deve ser isento de parasitas, isentos, materiais terrosos e detritos animais e vegetais. Embalagem de plástico atóxico contendo 1Kg, hermeticamente vedado, resistente, contendo data a fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, devendo atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo regulamento técnico.
adoçante dietético	Produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas. Os adoçantes podem conter e ser formulados à base de edulcorantes naturais e ou artificiais permitidos pela legislação. E suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC271/05 da Anvisa. Os Adoçantes devem atender às normas de rotulagem em geral. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve estar de acordo com as normas de Informação Nutricional Complementar específica. Embalagem em pote plástico de polietileno, original de fábrica, líquido, acondicionado com no mínimo 100ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
achocolatado em pó	Alimento instantâneo, tradicional em pó; composto por açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e antioxidante; isento de sujidades e materiais estranhos; deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico. Embalagem de 800 gramas, primária em lata, pote plástico de polietileno ou saco aluminizado original de fábrica. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
arroz	Polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, insetos, parasitas ou qualquer objeto estranho. Acondicionado em embalagem de 5kg de polietileno transparente, lacrada, original de fábrica. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com as normas gerais de rotulagem, contendo data de validade, fabricação, valor nutricional do produto, identificação do produto e prazo de validade.
amendoim	O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto.
aveia em flocos	Aveia; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Acondicionado em pó em embalagem de 250g. Com validade mínima de 10 meses a contar da entrega.
azeite	Azeite de oliva extra virgem, acidez máxima 1%, puro, isento de ranço e substâncias estranhas e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Acondicionado em pote de vidro ou primária em lata contendo 500ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega
azeitona verde	Sem caroço, em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Pote 200 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
biscoito tipo maizena	Biscoito doce sem recheio; tipo de leite; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (livre de gordura trans), sal, leite, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, insetos ou qualquer objeto estranho. Deve estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária de polietileno de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
biscoito salgado tipo cream-cracker	Biscoito de água e sal composto por trigo enriquecido por ácido fólico, gordura vegetal, soro do leite, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja (INS 322) e fermento químico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; fabricando a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, insetos, ou qualquer objeto estranho. Deve estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária de polietileno de mínimo 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
biscoito recheado	Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
biscoito tipo wafer	Biscoito de boa qualidade, diversos sabores, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Pacote 140gr
biscoito mini recheado	Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 50g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

CANELA EM PÓ	Condimento, apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação. Em embalagens de 30g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
CRAVO EM GRÃO	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Embalagens em sacos de polietileno transparente contendo 100g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
CANJICA BRANCA	Tipo 1, classe branca, subgrupo despelucada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.
PÊSSEGO EM CALDAS	Pêssegos em metade, água, acidulante ácido cítrico e edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, sem caroços em lata com no mínimo 450g, com identificação do produto e prazo de validade, isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
COCO RALADO	Sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens em sacos de polietileno aluminizado ou transparente contendo 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
CONFITO CHOCOLATE GRANULADO	Ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão, e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Em embalagens em sacos de polietileno transparente, reforçado de 150g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
COLORÍFICO (COLORAL)	Colorífico; em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores. Embalagem contendo 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
CONFITO MIÇANGA	Ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão, e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Em embalagens em sacos de polietileno transparente, reforçado de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
CHOCOLATE EM PÓ	CHOCOLATE EM PÓ COM 50% DE CACAU: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 40 (Decreto 12.486/78), Resolução RDC nº 259/2.002 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2.013. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Deverá conter 50% de cacau. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem glúten, corante e gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios, EMBALAGEM DE 500GR
CREME DE LEITE	Pasteurizado – 100% de origem animal, embalado em caixa limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em caixa, pesando 200ml. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
AVEIA TIPO CREMOGEMA	Aveia; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Acondicionado em pó em embalagem de 500g. Com validade mínima de 10 meses a contar da entrega
ERVILHA EM LATA	Em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, Reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 200g. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
ERVILHA IN NATURA	Ervilha petit-pois a tipo I, pacote com 500g. O produto deverá ser constituído de no mínimo 95% de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas. Deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondente a 0,5% conforme anexo I da Portaria nº 65 de 16/02/1993 do Ministério da Agricultura. As características organolépticas devem apresentar-se com cor própria e odor característico
FARINHA	Farinha láctea, enriquecida com vitaminas e ferro, em sachês de 400gr, embalagem resistente, com informações sobre



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

LACTEA	valor nutricional, glúten, fabricação, validade e lote.
FARINHA DE MANDIOCA	Torrada, seca, fina, tipo 01, branca e amarela, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 1kg em sacos de polietileno transparente, reforçado, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
FARINHA DE ROSCA	Seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias novas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
FARINHA DE TRIGO	BRANCA ESPECIAL, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem de 1kg transparente, limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
FEIJÃO PRETO	Tipo 01, 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 polietileno transparente, reforçado contendo 1kg e com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
FEIJÃO MULATINHO	Tipo 01, 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 polietileno transparente, reforçado contendo 1kg e com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
FEIJÃO FRADINHO	Tipo 01, 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 polietileno transparente, reforçado contendo 500g, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem contendo 100 g do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.
FERMENTO BIOLÓGICO	Biológico, fresco, seco instantâneo para massa, embalagem de 10g cada, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e tabela nutricional. Com data de validade mínima de 90 dias, embalagem bem fechada e intacta.
FUBÁ MILHO	Aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Embalagem contendo 1Kg, em sacos de polietileno transparente, reforçado. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
GELATINA EM PÓ	Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes permitidos por Lei, no sabor abacaxi/morango/limão/uva, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos e de primeira qualidade e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades e reembaladas por caixa de papelão íntegra com 1 kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
GOIABADA	Tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 500g, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1 (um) ano.
LEITE DE COCO	Leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
LEITE CONDENSADO	Em caixinha tetra pack, valor nutricional completo, data de validade e lote. EMBALAGEM 395GR
LEITE NATURAL INTEGRAL	Leite de vaca, tipo UHT, integral. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
LEITE EM PÓ	Leite de vaca em pó integral instantâneo, apresentação acondicionado em lata de 400 g. A lata deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.
LEITE NATURAL DESNATADO	Leite de vaca, tipo UHT, desnatado. Leite Longa Vida Desnatado Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

	Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
LEITE MATERNIZADO	FÓRMULA INFANTIL de partida, para recém nascidos pré-maturos, contendo carboidratos, proteínas e lipídios. Composto por: soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Apresentação: latas contendo 400g, com validade de 24 meses a contar da data de entrega. TIPO/SIMILAR APTAMIL
LOURO FOLHA	Condimento, apresentação natural, matéria- prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem 4g, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingrediente.
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Formato espaguete, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 KG. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Formato parafuso, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 KG. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
MISTURA DE BOLO	Devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado com 450g; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
MAIONESE	Tipo tradicional - composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem de polietileno contendo 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, insetos e parasitos. Sob a forma de pó em embalagem de 500g. O produto deverá estar de acordo com as normas gerais de rotulagem, contendo data de validade, fabricação, valor nutricional do produto, identificação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar a partir da data de entrega.
MILHO DE PIPOCA	Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g. o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.
CEREAL DE ARROZ E MILHO	Cereal para alimentação infantil com 9 vitaminas, em lata de folha de flandres e verniz sanitário. Sabores: Milho, Arroz e Multicereais. Referência: Mucilon - Nestlé
MARGARINA	Com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em balde plástico com 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
MOLHO TOMATE	Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, R\$ 3,08 33 massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem 350GR
MILHO VERDE	Verde em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 200g. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
FARINHA CEREAL	Fórmula infantil á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose. Referência NESTON. Embalagem 400GR
ÓLEO DE SOJA	Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
PALITO	Palito de madeira para higiene bucal, formato roliço com 06cm, caixa com 100 unidades
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo extra forte, apresentação moído. Tipo embalagem aluminizada, hermeticamente fechada em pacote de 500 gramas. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

SAL	Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – embalagem em plástico de polietileno de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
SUCO DE MARACUJÁ	Suco industrializado, à base da fruta, sabor maracujá, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem tetrapack com 1000 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
SUCO DE UVA	Suco industrializado, à base da fruta, sabor uva, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem tetrapack com 1000 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
SUCO DE MANGA	Suco industrializado, à base da fruta, sabor manga, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem tetrapack com 1000 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
SUCO DE GOIABA	Suco industrializado, à base da fruta, sabor goiaba, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem tetrapack com 1000 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
SUCO DE CAJU	Suco industrializado, à base da fruta, sabor caju, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem tetrapack com 1000 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
GUARANA	Composto de extrato concentrado de guaraná. Líquido acondicionado em copo plástico de 5lt. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.
REFRIGERANTE C \ MINIMO 2 LITROS	Composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar; sendo permitido adição de caramelo e de essências; isento de corantes artificiais, com validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega; livre de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em pet com tampa de rosca, acondicionado em garrafa contendo 2 litros cada.
VINAGRE	Matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem com 750ml deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
CALDO DE CARNE	Em tabletes. Composição mínima: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, carne bovina, pimenta, salsa, louro, realçadores de sabor, aromatizantes, corantes. Caixa com 6 tabletes, com total aproximado de 55g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
CALDO DE FRANGO	Em tabletes. Composição mínima: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, carne frango, pimenta, salsa, louro, realçadores de sabor, aromatizantes, corantes. Caixa com 6 tabletes, com total aproximado de 55g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
SARDINHA	Pescado em conserva; sardinha; preparados com dimensões uniformes, e estar regularmente dispostas no recipiente, ser de fácil separação; apresentação: deveser cozida, íntegra, descabeçada, descamada, eviscerada, sem nadadeiras; conservado em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta; com aspecto cor, odor sabor próprios e textura própria, não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura; isento de ferrugem e danificação e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/03, 360/03 da ANVISA/MS. Embalagem em lata com 125g. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.
ATUM SÓLIDO	Lata de atum em pedaços, fabricada a partir de matéria-prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem de lata de folha de flandres com verniz sanitária com peso líquido de 170g, em ÓLEO. Com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca.
TORRADA	Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 110 a 160g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).
MACARRÃO / MASSA P/ LASANHA	MASSA PARA LASANHA. DESCRIÇÃO: massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitamizada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade EMBALA GEM C/ 500 GR
SORVETE	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor variado, com 2 litros, validade até 24 meses. Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, extrato de malte, sal, sal, aromatizantes, espessante goma jatai, goma guar, carragena, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato. Contém glúten. 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. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.
CHA ERVA DOCE	Chá de Erva Doce Características Técnicas: Embalagem lacrada e plastificada acondicionando 10 (dez) saquinhos de chá de 10gr. Embalagem de papel, com puxador de preparo para cada saquinho de chá. Produto deverá ter validade de, no mínimo, 12 meses.
CHA CIDREIRA	Chá de Cidreira Características Técnicas: Embalagem lacrada e plastificada acondicionando 10 (dez) saquinhos de chá de 10gr. Embalagem de papel, com puxador de preparo para cada saquinho de chá. Produto deverá ter validade de, no mínimo, 12 meses.
CHA CAMOMILA	Chá de Camomila Características Técnicas: Embalagem lacrada e plastificada acondicionando 10 (dez) saquinhos de chá de 10gr. Embalagem de papel, com puxador de preparo para cada saquinho de chá. Produto deverá ter validade de, no mínimo, 12 meses.
CHA MATE	CHÁ MATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SABOR LIMÃO (FOLHAS TOSTADAS DE ERVA MATE) - CX. DE 100 GRAMAS.
CARNE BOVINA MOÍDA	Carne bovina: acém, moído, limpo, isento de tecido adiposo aparente e isento de tecido conjuntivo de revestimento. Deve ser entregue congelado, apresentar cor e odor característicos. Embalagem à vácuo, hermeticamente fechada, de 1kg. Deve apresentar SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
CARNE BOVINA EM BIFE	Carne bovina contra filé, em corte de bife de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 1kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus celsius (-) isentas 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. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

LAGARTO REDONDO	Carne bovina lagarto redondo de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 1kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius (-) isentas 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. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.
CARNE BOVINA EM TIRAS	Carne bovina patinho, corte em tiras de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 1kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius (-) isentas 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. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.
CARNE SECA	Carne bovina de primeira qualidade, salgada, curada, seca, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e a condicionada a vácuo em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 1kg, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
FILÉ DE MERLUZA	De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus Celsius (-), isentas 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. A embalagem deverá conter 1kg, externa mente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
LINGUIÇA TOSCANA	Lingüiça toscana, defumada elaborada com carne suína, isento de corantes em sua formulação, conservada em temperatura de congelamento. Embalada a vácuo com cerca de 1kg, e suas condições deverão estar de acordo com NTA 05 (dec. 12486/78), Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
SALSICHA	Tipo hot dog, de carne e toucinho, congelada, com Condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionado em embalagens à vácuo de 1kg. Deverão estar de acordo com a Nta 05 (Dec. 12486/78) E (Dec. Ma 2244-/91), Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
BACON	Toucinho / Barriga Defumado, preparado com carne curada de Suíno Defumado, Sem Costela, quantidade máxima de gordura de 40%. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado contendo 1kg. De acordo com NTA 4 (Dec. 12486/78). Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
FILE DE PEITO DE FRANGO	Filé de peito de frango congelado, sem pele, sem osso. Apresentando embalagem de 1kg, íntegra e limpa. Perda máxima após o descongelamento de 20% do peso. Deve apresentar SIF. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
COXA E SOBRECOXA	Coxa e sobrecoxa de frango congelado, apresentando cor e odor característicos. Embalagem individual, limpa e íntegra. Perdas máximas de 30% após descongelamento e retirada de peles. Embalagem à vácuo hermeticamente fechado de 1Kg. Deve apresentar SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
MOELA DE FRANGO	Moela de frango congelado, apresentando cor e odor característicos. Embalagem individual, limpa e íntegra. Embalagem à vácuo hermeticamente fechado de 1Kg. Deve apresentar SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.
CARNE BOVINA EM BIFE (FIGADO)	Carne bovina fígado, em corte de bife de primeira qualidade, limpa sem, sem pele, sem pelancas, com peso médio de 1kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius (-) isentas 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. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.
MORTADELA FATIADO	Cozido com 100% de carne suína, Bologna, defumada, fatiada, resfriado entre 0 e 4°C, embalado em peças de 1kg, com validade mínima de 2 meses.
PRESUNTO COZIDO FATIADO	Pernil suíno, sal, açúcar, proteína, soja, eritorbato sódico, carragena, nitrito sódico, corante carmim e aromas naturais. A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo, Contendo 1kg. Temperatura de conservação 0 a 4° C prazo validade 90 dias a contar a partir da data de entrega.
QUEIJO MINAS	Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, Cloreto de Cálcio solução 40 %: 40 ml para 100 litros de leite, Coalho líquido, na dosagem de 25 a 30 ml para cada 100 litros de leite, Salga em salmoura, Fermento láctico mesofílico, na dosagem de 1,5% sobre o volume de leite ou fermento para uso direto. Manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho, fermento láctico, cloreto de cálcio, concentrado protéico de soro. Manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem íntegra, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto, contendo 1 Kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
QUEIJO PRATO FATIADO	Queijo prato fatiado, macio, de massa prensada e textura, coloração amarela e sabor suave, levemente salgado. Embalagem íntegra, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto, contendo 1 Kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
BOLO DIVERSOS SABORES	Bolo confeitado, massa branca, 01 recheio de chocolate, confeitado, com aproximadamente 35cm, fabricação máxima 02 dias.
CHESTER	AVE CHESTER (MÉDIA ENTRE 2,5KG E 3,0KG) Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
PERNIL SUINO	Traseiro de porco, carne suína com osso, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. (média entre 2,5kg e 4kg) Validade mínima de 6 meses na data da entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

TENDER	TENDER de Pernil Suíno, água (14%), sal, proteína de soja (1%), glicose, especiarias: canela e cravo, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), espessante: carragena (INS 407), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120) e aromas naturais: pimenta-preta, baunilha, limão e coentro. NÃO CONTÉM GLÚTEN (aproximadamente 1kg) Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
OVOS	DE GALINHA, branco, íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca – embalagens ou bandejas que contenham data da classificação e validade – produtos com no máximo 05 dias de classificação. Registro no órgão competente. Acondicionado em embalagem apropriada com 12 unidades por caixa; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91.
ABACATE	ABACATE – de 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
ABACAXI	Fruta in natura, tipo abacaxi, com aproximadamente 1,5kg a unidade, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
BANANA D ÁGUA	Tipo D Água – Qualidade exigida 1ª. Peso aproximado da unidade 100g, tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
BANANA PRATA	Tipo Prata – Qualidade exigida 1ª. Peso aproximado da unidade 100g, tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
CAQUI	destinado ao consumo “in natura”, sem cica (ter passado por processo de destanização), com aparência fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos aparentes de caldas ou agrotóxicos. Tamanho médio e uniforme.
GOIABA. VERMELHA	Tipo vermelha - Qualidade exigida 1ª. tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
LARANJA LIMA	Tipo Lima – Fresca, graúda, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Tamanho e coloração: uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
LARANJA PÊRA	Tipo Pera - fresca, graúda, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo tamanho e coloração: uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
LIMÃO TAITI	Tipo Taiti - Qualidade exigida 1ª. tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
MAÇÃ FUGI	Qualidade exigida 1ª. tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
MAMÃO PAPAYA	Tipo Papaya - Qualidade exigida 1ª. tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
MANGA TOMMY	Qualidade exigida 1ª. tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
MARACUJÁ	MARACUJÁ: Grupo amarelo. Classe: 3 (diâmetro variando 65mm à 75 mm), Categoria I. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão ser apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MELANCIA	Qualidade exigida 1ª. tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
MELÃO	Qualidade exigida 1ª. Peso aproximado da unidade entre 1,5kg a 2kg, tamanho e coloração: uniformes, com póla firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

MORANGO	Classe 15 (diâmetro de 15 a 35 mm). Categoria I. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
PESSEGO	Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
PERA WILLIAMS	Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
TANGERINA	Tipo Ponkan. Produto com coloração e odor característicos, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.
UVA ITALIA	UVA: Da variedade: Italia. Grupo: verde; Sub Grupo: Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
UVA RUBI	UVA: Da variedade: Rubi. Grupo: rosada; Sub Grupo: Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ABÓBORA	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades.
ALHO	Alho argentino com maturação adequada para o consumo. Deve apresentar textura e consistência boa. Fresco; 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
ABOBRINHA	Abobrinha Brasileira: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso ou defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes)
BETERRABA	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos
BATATA INGLESA	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

BATATA BAROA	De primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica
BATATA DOCE	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades.
BERINJELA	O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 17 ou 20 (com comprimento entre 17 e 23 cm); sem apresentar-se murcha, amassada ou deformada
CEBOLA	Cebola comum com maturação adequada para o consumo. Deve apresentar textura e consistência boa. Fresco; 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
CENOURA	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
CHUCHU	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
INHAME	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades.
MANDIOCA / AIPIM	Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades.
MILHO VERDE	Fresco, de ótima qualidade, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão
PIMENTÃO VERDE	Tipo verde - Classificação extra, 1ª qualidade. Deverão apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos
PEPINO	O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência; livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 15 (com comprimento entre 15 e 20 cm).
QUIABO	Frutos ainda imaturos e tenros, portanto sem fibras. Frutos selecionados, sem defeitos e sujidades,
TOMATE	Fresca, grávida, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo tamanho e coloração: uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e quase maduro, sem danos físicos causados pelo manuseio e/ou transporte inadequados, acondicionados em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
ALFACE	Fresca; 1ª qualidade. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato. Características: produto selecionado com folha firme e intacta, sem áreas escuras, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
BROCOLIS	Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. Molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de brócolis.
COUVE MANTEIGA	Fresca; 1ª qualidade. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato. Características: produto selecionado com folha firme e intacta, sem áreas escuras, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
COUVE FLOR	Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

CHEIRO VERDE	Fresca; Composto de salsa e cebolinha. 1º qualidade. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato. Características: produto selecionado com folha firme e intacta, sem áreas escuras, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substancias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
ESPINAFRE	Fresca; 1º qualidade. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato. Características: produto selecionado com folha firme e intacta, sem áreas escuras, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substancias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos
REPOLHO VERDE / BRANCO	Fresca; 1º qualidade. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato. Características: produto selecionado com folha firme e intacta, sem áreas escuras, sem danos oriundos do manuseio ou transporte. Devem se apresentar isentos de substancias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, nos produtos ou nas embalagens, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos ou enfermidades. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, com etiqueta com peso e validade descritos.
RUCULA	De 1ª qualidade, tenra e fresca, isenta de material terroso, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
VAGEM	Colhidas manualmente, no ponto, ainda imaturas, tenras, com sementes incipientes, ou seja, antes da formação de fibras e sementes salientes. As vagens frescas devem ser acondicionadas em embalagens apropriadas.

**ANEXO B - MEMÓRIA DE CÁLCULO**

ITEM	QUANT MENSAL	QUANT ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	MÉDIA (R\$)	TOTAL ANUAL
1	430	5160	UND	AÇUCAR REFINADO - 1 KG	2,97	15.325,20
2	6	72	UND	ADOÇANTE LIQUIDO - 100ML	5,22	375,84
3	27	324	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ - TIPO / SIMILAR NESCAU OU TODDY 800GR	9,42	3.052,08
4	78	936	UND	ARROZ TIPO 1 - 5KG	14,51	13.581,36
5	4	48	UND	AMENDOIM IN NATURA - 500GR	7,99	383,52
6	24	288	UND	AVEIA FARINHA , FLOCOS FINOS - 250GR	6,06	1.745,28
7	3	36	UND	AZEITE EXTRA VIRGEM - 500ML	17,84	642,24
8	3	36	UND	AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO - 200GR	6,13	220,68
9	54	648	UND	BISCOITO TIPO MAISENA - 400GR	4,73	3.065,04
10	54	648	UND	BISCOITO AGUA E SAL - 400GR	5,19	3.363,12
11	25	300	UND	BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE - MINIMO 140GR	3,00	900,00
12	25	300	UND	BISCOITO WAFER CHOCOLATE - 140GR	5,90	1.770,00
13	500	6000	UND	BISCOITO MINI RECHEADO CHOCOLATE - MINIMO 50GR	1,93	11.580,00
14	4	48	UND	CANELA EM PÓ - 30GR	4,37	209,76
15	9	108	UND	CRAVO DA ÍNDIA - 100GR	3,98	429,84
16	8	96	UND	CANJICA BRANCA - 500GR	3,17	304,32
17	2	24	UND	PESSEGO EM CALDA - 450GR	9,56	229,44
18	4	48	UND	COCO RALADO SECO - 500GR	13,13	630,24
19	4	48	UND	CONFEITO CHOCOLATE GRANULADO - 150GR	4,64	222,72
20	2	24	UND	COLORAL EM PÓ - 500GR	11,66	279,84
21	2	24	UND	CONFEITO MIÇANGA COMESTÍVEL COLORIDO - 500GR	13,78	330,72
22	3	36	UND	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU - 200GR	9,53	343,08
23	18	216	UND	CREME DE LEITE - 200GR	3,26	704,16
24	9	108	UND	AVEIA, TIPO CREMOGEMA, APRESENTAÇÃO EM FARINHA - 500GR	6,56	708,48
25	9	108	UND	ERVILHA EM CONSERVA - 200GR	2,03	219,24
26	4	48	UND	ERVILHA IN NATURA - 500GR	6,08	291,84
27	6	72	UND	FARINHA LACTEA - 400GR	14,40	1.036,80
28	5	60	UND	ESSENCIA BAUNILHA - 30ML	3,74	224,40
29	35	420	UND	FARINHA DE MANDIOCA DE MESA, TORRADA - 1KG	6,08	2.553,60
30	4	48	UND	FARINHA ROSCA - 500GR	5,54	265,92
31	25	300	UND	FARINHA TRIGO TRADICIONAL BRANCA - 1KG	5,15	1.545,00
32	180	2160	UND	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - 1KG	4,63	10.000,80
33	20	240	UND	FEIJÃO MULATINHO, TIPO 1 - 1KG	12,99	3.117,60
34	10	120	UND	FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1 - 500GR	2,57	308,40
35	22	264	UND	FERMENTO EM PÓ - 100GR	3,64	960,96
36	20	240	UND	FERMENTO BIOLÓGICO - 10GR	1,90	456,00
37	27	324	UND	FUBÁ DE MILHO - 1GR	2,37	767,88
38	2	24	UND	GELATINA ALIMENTÍCIA, SABOR VARIADO - 1KG	9,53	228,72
39	2	24	UND	GOIABADA TIPO CASCAO - 500GR	13,56	325,44
40	8	96	UND	LEITE DE CÔCO - 500ML	5,00	480,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO
Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

41	23	276	UND	LEITE CONDENSADO - 395GR	4,34	1.197,84
42	312	3744	UND	LEITE INTEGRAL, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,18	15.649,92
43	15	180	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 400GR	10,79	1.942,20
44	12	144	UND	LEITE DESNATADO, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,26	613,44
45	2	24	UND	LEITE MATERNIZADO - 400GR	113,80	2.731,20
46	4	48	UND	LOURO EM FOLHA - 4GR	3,42	164,16
47	45	540	UND	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - 1KG	4,09	2.208,60
48	7	84	UND	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - 1KG	4,00	336,00
49	21	252	UND	MASSA DE BOLO, MISTURA ALIMENTICIA, SABOR VARIADO - 450GR	6,24	1.572,48
50	4	48	UND	MAIONESE TRADICIONAL - 500GR	6,75	324,00
51	9	108	UND	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA - 500GR	2,14	231,12
52	10	120	UND	MILHO PIPOCA AMARELA, TIPO 1 - 500GR	4,38	525,60
53	4	48	UND	CEREAL DE ARROZ E MILHO, TIPO MUCILON - 400GR	10,18	488,64
54	45	540	UND	MARGARINA - 500GR	4,99	2.694,60
55	40	480	UND	MOLHO TOMATE - 350GR	2,89	1.387,20
56	10	120	UND	MILHO VERDE, EM CONSERVA - 200GR	2,24	268,80
57	4	48	UND	FARINHA DE CEREAL, TIPO/SIMILAR NESTON - 400GR	16,80	806,40
58	35	420	UND	OLEO SOJA - 900ML	4,73	1.986,60
59	1	12	UND	PALITO, MADEIRA, 6CM - 100UND	2,16	25,92
60	90	1080	UND	CAFÉ EM PÓ, EXTRA FORTE, TIPO/SIMILAR 3CORAÇÕES, PIMPINELA, MELLITA, PILÃO - 500GR	11,97	12.927,60
61	11	132	UND	SAL, TIPO REFINADO - 1KG	1,84	242,88
62	12	144	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR MARACUJA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	686,88
63	120	1440	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR UVA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	6.868,80
64	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR MANGA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	7.784,64
65	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR GOIABA, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	7.784,64
66	136	1632	UND	SUCO DA FRUTA, SABOR CAJU, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM TETRAPACK - 1LT	4,77	7.784,64
67	3	36	UND	GUARANA NATURAL CONCENTRADO - 5LT	17,24	620,64
68	8	96	UND	REFRIGERANTE, SABOR COLA, 2LT	8,37	803,52
69	5	60	UND	VINAGRE BRANCO DE ALCOOL - 750ML	3,16	189,60
70	4	48	UND	CALDO CARNE EM TABLETE - 6UNIDADES	4,34	208,32
71	4	48	UND	CALDO FRANGO EM TABLETE - 6UNIDADES	3,93	188,64
72	25	300	UND	SARDINHA EM CONSERVA, COM SALMOURA, COM ÓLEO - 250GR	6,76	2.028,00
73	11	132	UND	ATUM SÓLIDO EM CONSERVA, COM ÓLEO - 170GR	6,10	805,20
74	8	96	UND	TORRADA PARA CANAPÉ - 110GR	5,91	567,36
75	4	48	UND	MACARRÃO PARA LASANHA - 500GR	6,42	308,16
76	3	36	UND	SORVETE, SABOR VARIADO - 2KG	24,00	864,00
77	3	36	UND	CHÁ ERVA DOCE EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES	2,41	86,76
78	3	36	UND	CHÁ CIDREIRA EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES	2,42	87,12
79	3	36	UND	CHÁ CAMOMILA EM SACHES 10GR - CX COM 10 UNIDADES	2,45	88,20
80	3	36	UND	CHÁ MATE, SABOR LIMÃO - 100GR	7,90	284,40
81	55	660	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - ACÉM	15,97	10.540,20
82	40	480	KG	CARNE BOVINA EM BIFE - CONTRA FILÉ	24,94	11.971,20
83	40	480	KG	CARNE BOVINA EM PEÇA - LAGARTO REDONDO	19,23	9.230,40
84	40	480	KG	CARNE BOVINA EM TIRAS - PATINHO	22,25	10.680,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO
Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

85	8	96	KG	CARNE SECA BOVINA - TRASEIRO	18,77	1.801,92
86	60	720	KG	FILE PEIXE - MERLUZA	16,35	11.772,00
87	10	120	KG	LINGUIÇA TIPO TOSCANA	11,53	1.383,60
88	22	264	KG	SALSICHA HOT DOG	8,00	2.112,00
89	6	72	KG	BACON SUINO DEFUMADO - TIPO CORTE BARRIGA	18,95	1.364,40
90	77	924	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO	11,72	10.829,28
91	72	864	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO	9,76	8.432,64
92	20	240	KG	MOELA DE FRANGO	7,79	1.869,60
93	15	180	KG	FIGADO BOVINO EM BIFE	12,84	2.311,20
94	12	144	KG	MORTADELA TIPO BOLOGNA, DEFUMADA	13,16	1.895,04
95	5	60	KG	PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO	15,54	932,40
96	2	24	KG	QUEIJO MINAS, TIPO FRESCO	19,95	478,80
97	2	24	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO	22,68	544,32
98	2	24	KG	QUEIJO PRATO, PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO	24,53	588,72
99	3	36	KG	BOLO CONFEITADO, 01 RECHEIO CHOCOLATE, 35CM	50,67	1.824,12
100	20	20	KG	CHESTER, AVE TIPO CHESTER, TIPO/SIMILAR PERDIGÃO, SADIA	16,39	327,80
101	30	30	KG	PERNIL SUINO, TRASEIRO, COM OSSO	15,60	468,00
102	20	20	KG	TENDER SUINO, TEMPERADO	26,42	528,40
103	75	900	BJ	OVO BRANCO, CLASSE A - BANDEJA 12 UNIDADES	3,77	3.393,00
104	5	60	KG	ABACATE IN NATURA	6,28	376,80
105	17	204	UND	ABACAXI IN NATURA	4,23	862,92
106	6	72	KG	BANANA DÁGUA IN NATURA	4,64	334,08
107	29	348	KG	BANANA PRATA IN NATURA	3,73	1.298,04
108	5	60	KG	CAQUI IN NATURA	4,66	279,60
109	7	84	KG	GOIABA VERMELHA IN NATURA	7,31	614,04
110	3	36	KG	LARANJA LIMA IN NATURA	4,16	149,76
111	18	216	KG	LARANJA PERA IN NATURA	2,38	514,08
112	6	72	KG	LIMAO TAITI IN NATURA	3,41	245,52
113	12	144	KG	MAÇÃ FUGI IN NATURA	5,04	725,76
114	14	168	KG	MAMÃO PAPAYA IN NATURA	2,90	487,20
115	12	144	KG	MANGA TOMMY IN NATURA	3,26	469,44
116	5	60	KG	MARACUJÁ IN NATURA	5,35	321,00
117	17	204	KG	MELANCIA IN NATURA	1,74	354,96
118	12	144	KG	MELÃO AMARELO IN NATURA	3,67	528,48
119	5	60	KG	MORANGO IN NATURA	12,65	759,00
120	5	60	KG	PESSEGO IN NATURA	8,19	491,40
121	8	96	KG	PERA WILLIAM IN NATURA	7,28	698,88
122	12	144	KG	TANGERINA PONKAN IN NATURA	5,04	725,76
123	10	120	KG	UVA VERDE TIPO ITALIA IN NATURA	9,58	1.149,60
124	10	120	KG	UVA PRETA TIPO RUBI IN NATURA	6,22	746,40
125	35	420	KG	ABOBORA IN NATURA	3,08	1.293,60
126	22	264	KG	ALHO TIPO ARGENTINO IN NATURA	12,13	3.202,32
127	8	96	KG	ABROBRINHA IN NATURA	2,00	192,00
128	20	240	KG	BETERRABA IN NATURA	2,06	494,40
129	60	720	KG	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	1,88	1.353,60
130	10	120	KG	BATATA BAROA IN NATURA	6,94	832,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

131	45	540	KG	BATATA DOCE AMARELA IN NATURA	2,51	1.355,40
132	10	120	KG	BERINJELA IN NATURA	3,52	422,40
133	44	528	KG	CEBOLA IN NATURA	4,47	2.360,16
134	50	600	KG	CENOURA IN NATURA	2,75	1.650,00
135	40	480	KG	CHUCHU IN NATURA	1,39	667,20
136	45	540	KG	INHAME IN NATURA	4,15	2.241,00
137	20	240	KG	MANDIOCA / AIPIM IN NATURA	4,94	1.185,60
138	40	480	UND	MILHO VERDE, ESPIGA, IN NATURA	2,17	1.041,60
139	12	144	KG	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	4,26	613,44
140	2	24	KG	PEPINO IN NATURA	2,02	48,48
141	18	216	KG	QUIABO LISO IN NATURA	4,65	1.004,40
142	44	528	KG	TOMATE IN NATURA	5,32	2.808,96
143	14	168	MÇ	ALFACE LISA IN NATURA	3,10	520,80
144	15	180	UND	BROCOLIS IN NATURA	4,40	792,00
145	15	180	MÇ	COUVE MANTEIGA IN NATURA	3,20	576,00
146	15	180	UND	COUVE FLOR IN NATURA	6,22	1.119,60
147	9	108	MÇ	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA	3,00	324,00
148	25	300	MÇ	ESPINAFRE IN NATURA	2,51	753,00
149	23	276	KG	REPOLHO VERDE IN NATURA	3,40	938,40
150	25	300	MÇ	RUCULA IN NATURA	5,40	1.620,00
151	6	72	KG	VAGEM MANTEIGA IN NATURA	4,06	292,32
						306.659,52



ANEXO II

Em Papel Timbrado da Empresa

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

À Comissão de Licitações
Pregoeiro e Equipe de Apoio

Prezado Senhores,

Em atenção ao Edital de Licitação nº 0012/2019 declaramos que cumprimos todos os requisitos de habilitação necessários para participar da licitação em epígrafe.

Declaramos que temos conhecimento e aceitamos as condições constantes no Edital de Licitação em referência e seus anexos, bem como, a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações de 08 de junho de 1994, e a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e que não há ocorrência ou fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública.

(Local e data)

Assinatura do representante legal da empresa
Carimbo do CNPJ



ANEXO III

Em Papel Timbrado da Empresa

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

À Comissão de Licitações
Pregoeiro e Equipe de Apoio

Prezados Senhores,
Em atenção ao Edital Pregão Presencial nº 0012/2019 nossa empresa declara que:

- Não possuímos servidor público desta Instituição em nosso quadro funcional ou administrativo;
- Os sócios da empresa não são pessoas ligadas a integrantes do poder Municipal (Prefeito, Vice- Prefeito, Vereadores ou Servidores Municipais) por laço de matrimônio ou parentesco afim ou consanguíneo até o segundo grau, ou por adoção;
- Comprometemo-nos a garantir o prazo de validade dos preços e condições constantes da presente proposta por 60 (sessenta) dias corridos a partir da data da apresentação da mesma;
- Asseguramos ter pleno conhecimento da legislação pertinente à contratação em pauta e demais condições previstas no Edital e seus anexos;
- Atesta o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art 7º da Constituição Federal, para fins do disposto no inciso V, do art.27 da Lei nº8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo a parti de quatorze anos, na condição de aprendiz.

(Local e data)

Assinatura do representante legal da empresa
Carimbo do CNPJ



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

Em Papel Timbrado da Empresa

ANEXO IV

À Comissão de Licitações
Pregoeiro e Equipe de Apoio

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO BENEFICIÁRIA DA LEI COMPLEMENTAR Nº123 DE 2006

.....(Razão Social da Licitante)....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr.(a), portador (a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº DECLARA, para fins do disposto no Edital, do Pregão Eletrônico nº 0012/2019, sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da lei, que esta empresa, na presente data, é beneficiária da Lei Complementar nº 123 de 2006.

DECLARA ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes no parágrafo 4º do art.3º da Lei Complementar supracitada.

(Local/Data)

(Nome e Assinatura do Representante Legal)

Carimbo do CNPJ



ANEXO V
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0012/2019.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2019

O(A)....., com sede no(a) na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a), nomeado(a) pela Portaria nº de..... de2018, publicada no de..... de de2018, inscrito(a) no CPF sob o nºportador(a) da Carteira de Identidade nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2019, publicada no de...../...../2019, Processo Administrativo nº 12360/2019, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 5.926 de 11 de dezembro de 2018 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 – A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, A SEREM UTILIZADOS NO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, conforme especificações do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 0012/2019, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 – O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

<i>Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>						
Item	Descrição	Un.	Qtd.	Marca	Unitário	Total
01						
(...)						
<i>Valor total</i>						

3. DA ATADE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 – Esta Ata de Registro de preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de fornecimento, para futura solicitação de fornecimento, nos termos definidos do Processo nº 5345/2019, Edital Pregão Eletrônico nº 0012/2019 e dos seus anexos.



3.1.1 – A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do ÓRGÃO GERENCIADOR e dos ÓRGÃOS PARTICIPANTES.

3.2 – A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze meses), contados a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

4. DOS LOCAIS DE ENTREGA

4.1 – Os locais de entrega dos bens objeto do registro de preços estão listados no Anexado Termo de Referência e será descrito também na Ordem de Fornecimento.

5. DO PRAZO DE ENTREGA

5.1 – As condições de entrega e recebimento constam do Edital, do Termo de Referência e da ordem de Fornecimento.

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

SERVIÇO

BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BASICA	
BL PSB FNAS - 691607	
FONTE DE RECURSO: 865	

BLOCO DA PROTEÇÃO MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE	
BL MAC FNAS	
FONTE DE RECURSO: 937	

PROGRAMA

BPC NA ESCOLA - QUESTIONÁRIO A SER APLICADO	
BPC ESCOLA - 691542	
FONTE DE RECURSO: 869	

AÇÕES ESTRATÉGICAS DO PROGRAMA DE ERRADICAÇÃO DO TRABALHO INFANTIL	
AEPETI - 691550	
FONTE DE RECURSO: 860	

PROGRAMA NACIONAL DE PROMOÇÃO DO ACESSO AO MUNDO DO TRABALHO - ACESSUAS	
ACESSUAS TRABALHO - 691534	
FONTE DE RECURSO: 868	

GESTÃO

INDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA SUAS - SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL	
IGD SUAS - 691577	
FONTE DE RECURSO: 862	

INDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADO PBF - PROGRAMA BOLSA FAMILIA	
BL PBF FNAS - 691569	
FONTE DE RECURSO: 861	

BLOCO ESTADUAL

BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL BASICA	
BL PSB ESTADUAL - 67801-5	
FONTE DE RECURSO:	



BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL	
BL PSE ESTADUAL - 67802-3	
FONTE DE RECURSO:	

RECURSO MUNICIPAL

RECURSOS ORDINÁRIOS	
FONTE DE RECURSO: 0	
FONTE DE RECURSO: 806	
FONTE DE RECURSO: 807	

7. DAS SOLICITAÇÕES FEITAS PELO ÓRGÃO GERENCIADOR E PELO ÓRGÃO PARTICIPANTE

7.1 – Compete ao ÓRGÃO GERENCIADOR e ao ÓRGÃO PARTICIPANTE promover as ações necessárias para as suas próprias solicitações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

7.1.1 – A solicitação realizada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE será formalizada por intermédio de ORDEM DE FORNECIMENTO, conforme previsão disposta no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 – Os pagamentos serão realizados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR ou ÓRGÃO PARTICIPANTE, de acordo com as contratações realizadas, que considere a quantidade e valor dos itens adquiridos

8.1.1 – Os pagamentos serão efetuados após tramite interno, no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data de entrada da nota fiscal/fatura no protocolo do órgão indicado, observado o disposto no art. 40, inciso XIV, alínea “a” da Lei Federal nº 8.666/93.

8.1.2 – As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à EMPRESA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 8.1.1 começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções.

8.1.3 – O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da EMPRESA, no Banco correspondente.

8.1.4 – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, como também valor dos pagamentos eventualmente antecipados, obedecerão ao disposto nas alíneas “c” e “d” do inciso XIV, do art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo:

a) Compensação financeira calculada até a data do efetivo pagamento, calculadora pro-rata die, pelo índice de 2% (dois por cento) ao mês, exceto se as ocorrências forem de responsabilidade da EMPRESA.

a) Em caso de pagamento antecipado, incidirá a taxa de 2% (dois por cento) de desconto ao mês, calculada pro-rata die, entre o dia do pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do recebimento do documento de cobrança (Nota Fiscal/Fatura).

DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE NA QUALIDADE DE CONTRATANTES

9.1 - Constituem obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR e ÓRGÃO PARTICIPANTE:

9.1.1 – Efetuar os pagamentos devidos ao fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas no Edital de Pregão e Termo de Referência – Anexo I do Edital;



9.1.2 – Entregar ao fornecedor documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato;

9.1.3 – Exercer a fiscalização da execução do objeto;

9.1.4 – Receber provisória e definitivamente, nas formas definidas no edital e no contrato, se houver.

10. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

10.1 – Constituem obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR:

10.1.1 – Gerenciar a ata de registro de preços;

10.1.2 – Acompanhar constantemente a flutuação dos preços no mercado de modo a manter a vantajosidade;

10.1.3 – Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

10.1.4 – Publicar trimestralmente no Jornal Oficial do Município os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos ÓRGÃOS ADERENTES;

10.1.5 – Gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de preços e orientar os procedimentos dos ÓRGÃOS ADERENTES.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

11.1 – Constituem obrigações do FORNECEDOR:

11.1.1 – Entregar os bens na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, de acordo com as condições estabelecidas no Edital de Pregão; Termo de Referência – Anexo I do Edital.

11.1.2 – Entregar o objeto da Ata de Registro de Preços sem qualquer ônus para a PREFEITURA (solicitante), estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

11.1.3 – Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;

11.1.4 – Comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

11.1.5 – Reparar, corrigir, remover reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

11.1.6 – Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à PREFEITURA ou terceiros.

11.1.7 – Não será admitida justificativa de atraso no fornecimento dos produtos adquiridos que tenha como fundamento o não cumprimento da sua entrega pelos fornecedores do licitante.

11.2 – O fornecedor é responsável por danos causados ao órgão solicitante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução do órgão da Administração.

12. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE



12.1- A presente ARP poderá ser usada por todos os órgãos relacionados na presente licitação, ou órgãos da administração municipal que não tenham participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, após prévia consulta e concordância.

12.2- O órgão Gestor da Ata, em casos de adesão, deverá realizar a consulta a Empresa fornecedora, que irá concordar ou não com o referido pedido.

12.3-As aquisições que adicionar, se houver, não poderá exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ARP para o órgão gerenciador e os órgãos participantes.

12.4- No que se refere às adesões deverão ser observadas as regras dispostas no Decreto Municipal 5926/2018, CAPÍTULO VIII “Da utilização da ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes.”

13.REVISÃO E CANCELAMENTO

13.1 – A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

13.2 – Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

13.3 – Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

13.4 – O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

13.4.1 – A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

13.5 - Quando os preços do mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

13.5.1 – Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

13.5.2 – Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

13.6 – Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

13.7– O registro do fornecedor será cancelado quando:

13.7.1– Descumprir as condições da ata de registro de preços;

13.7.2 – Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

13.7.3 – Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou



13.7.4 – Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

13.8 – O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 13.7.1, 13.7.2, 13.7.3 e 13.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13.9 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

13.9.1 – Por razão de interesse público; ou

13.9.2 – A pedido do fornecedor.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 – As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital que deu origem a esta Ata, bem como no termo de referência.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

....., de..... de 20.....

Assinaturas

REPRESENTANTE LEGAL DO ÓRGÃO GERENCIADOR

REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S)

TESTEMUNHA 01:

_____ CPF: _____

TESTEMUNHA 02:

_____ CPF: _____



ANEXO VI

MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO Nº 0012/2019

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2019 – P.M.C.F

SOLICITANTE: (Órgão Gestor)ou (Órgão Participante)

À EMPRESA: _____
ENDEREÇO: _____
CNPJ: _____ TEL: _____
REPRESENTANTE LEGAL: _____ E-MAIL: _____

Autorizamos V. Sª a fornecer o material adiante discriminado, observadas as especificações e demais condições constantes no Edital e seus anexos, do Pregão Eletrônico nº 0012/2019 e do Processo Administrativo nº 5345/2019.

1. DO OBJETO E DO VALOR:

O objeto da presente Ordem é o fornecimento de _____ para atender as necessidades desta secretaria, conforme especificados a seguir:

Item	Descrição	MARCA	QTD	Valor Unitário	Valor Total

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da presente O.F correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX(cada solicitante deverá escrever a sua dotação) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

3. DA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

3.1 O fornecimento dos materiais dar-se-á no prazo de _____ horas ou dias, contados a partir da data de recebimento da O.F.

3.2 O recebimento do objeto será efetuado por servidor indicado pela secretaria (fiscal), o qual poderá, junto a fornecedora, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos produtos ou até mesmo substituí-los por novos.

3.3 São obrigações da solicitante:

- receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- comunicar à Empresa Fornecedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Empresa, através de servidor especialmente designado, por cada secretaria;
- efetuar o pagamento à Empresa no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;



4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 A solicitante pagará a Empresa fornecedora até o trigésimo dia após apresentação da nota fiscal/fatura correspondente, devidamente aceita pela secretaria, vedada a antecipação.

4.2 O pagamento será feito mediante depósito bancário, *on-line*, à vista, quando da apresentação pela Contratada das faturas relativas ao fornecimento efetuado, bem como a apresentação das certidões de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

5. LOCAL DE ENTREGA

A Empresa deverá entregar os produtos no seguinte local e horário.

Local: _____

Fiscal: _____ Horário: _____

Obs: Deverão constar no campo de observação da Nota Fiscal, os seguintes termos: Processo nº 12360/2019; O.F nº XX/2019.

Local/ Data

Ordenador da despesa

Forneceremos o solicitado nesta O.F		
	Ass. Do Fornecedor	____/____/____



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Processo nº 5345/2019

Fls: _____

Rubrica: _____

ANEXO VII

(Esta proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa)

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO

A

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Proposta que faz a empresa **XXX** CNPJ Nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, para o fornecimento de Produtos Alimentícios, conforme especificações do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 0012/2019

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD ANUAL	MARCA	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX	R\$ XX,XX	R\$XX,XX
2	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX	R\$ XX,XX	R\$XX,XX
...	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX	R\$ XX,XX	R\$XX,XX

Validade da proposta de 60 dias

Assinatura do representante Legal da Empresa e Carimbo CNPJ