



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

EDITAL

PROCESSO N 19381/2023 PREGÃO ELETRÔNICO N° 024/2023 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE CABO FRIO**, através do pregoeiro e equipe de apoio, nomeada pela Portaria GAPRE n° 5.911 de 22 de maio de 2023, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para aquisição de gêneros alimentícios, para 12 (doze) meses, com distribuição e entrega conforme especificações, quantidades e condições previstas no Termo de referência, **por meio de Sistema de Registro de Preços**, conforme descrito neste Edital e seus anexos, que se regerá pela Lei Federal n° 10.520/02, pelos Decretos Municipais n° 6.279, de 23 de junho de 2020, e 5.926, de 11 de dezembro de 2018, pelas normas gerais da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações, no que couber, bem como, subsidiariamente, pela legislação pertinente ao objeto.

PREÂMBULO

a) **Secretaria Interessada:** A Secretaria Municipal de Administração.

b) O edital se encontra disponível nos seguintes endereços eletrônicos: <https://transparencia.cabofrio.rj.gov.br> e www.licitanet.com.br, podendo, alternativamente, ser adquirido na Sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Praça Tiradentes, s/n – Centro, Cabo Frio/RJ, das 09:00 às 16:00 horas, até o dia 13/06/2023.

c) A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada através do Portal de Compras **Licitanet**, às 10:00 horas do dia 13/06/2023 e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

d) Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste Edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 03 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão, em campo específico no Sistema Licitanet, através do endereço eletrônico: www.licitanet.com.br.

d.1) Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados de seu recebimento.

e) Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão, em campo específico Sistema Licitanet, através do endereço eletrônico: www.licitanet.com.br



e.1) Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados de seu recebimento.

f) Tanto as respostas às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas na página eletrônica do Sistema Licitanet, no campo específico para mensagens do sistema eletrônico, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

g) As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocadas por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, sendo publicadas nos mesmos 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.

h) Em caso de impossibilidade técnica dos licitantes em formular pedidos de esclarecimento, impugnação ao edital, recursos às decisões do pregoeiro, entre outros atos constantes neste edital, por instabilidade do sistema oficial de licitações **Licitanet**, fica designada via alternativa através do e-mail: cogecol@cabofrio.rj.gov.br.

SUMÁRIO

1. DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

2. DO FORNECIMENTO DO OBJETO

3. DO VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5. DA ABERTURA

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7. DO CREDENCIAMENTO

8. DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12. DA HABILITAÇÃO



13. DOS RECURSOS

14. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E EVENTUAIS PARTICIPANTES

17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20. DA RESCISÃO

21. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22. DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – PLANILHA ORÇAMENTÁRIA;

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PARENTESCO;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO POSSUI MENORES DE IDADE NO SEU QUADRO FUNCIONAL

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE LICITAR

ANEXO VIII – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO;

ANEXO IX – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO X – MINUTA DO CONTRATO.

ANEXO XI – MODELO DA ORDEM DE FORNECIMENTO

ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE INTERESSE AO CADASTRO DE RESERVA

1 - DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, para 12 (doze) meses, com distribuição e entrega conforme especificações, quantidades e condições previstas no Termo de referência, pelo período de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ata de registro de preços, conforme descrito e especificado no ANEXO I - Termo de Referência.



1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2 – DO FORNECIMENTO DO OBJETO

2.1. A entrega ESTIMADA deverá ocorrer de acordo com especificado no ANEXO D do Termo de Referência, ao longo de todo contrato, conforme demanda das Secretarias.

2.2. O fornecimento dos alimentos será de acordo com ordem de serviço no período de 12 meses, com entregas na parte da manhã de 8h às 11:30hs.

2.3. A entrega somente será feita mediante requisição da contratante, por e-mail, constando do quantitativo e da relação de itens a serem entregues;

2.4. Os materiais deverão ser entregues nos endereços constantes no “item 7 do Termo Referência”:

2.5. O(s) fornecedor(es) entregará(ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber e de acordo com o Anexo D do Termo de Referência;

2.6. A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o período da manhã, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência;

2.7. Os itens deverão ser entregues livre de vícios que prejudiquem o seu uso, consumo ou eficácia, assim como devem ser entregues na embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, que tornem inadequado o conteúdo;

2.8. Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta;

2.9. Informações sobre alguns itens constantes do Objeto do Termo de Referência poderão ser solicitadas ao fornecedor, pelo pregoeiro ou pela comissão de licitação, tais como informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análise de produtos, amostras de produtos e outros, a qualquer tempo e/ou fase do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento;



2.10. Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

2.11. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

2.12. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no 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;

2.13. Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, todo material irregular será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da Empresa fornecedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

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

2.15. Além daquelas exigidas no Edital os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação e normas vigentes estabelecidas pelos órgãos e instituições competentes, no que tange à regularização dos processos de produção, distribuição e comercialização dos mesmos;

2.16. 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;

2.17. A Contratada deverá atender a solicitações excepcionais de fornecimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da solicitação;

2.18. 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 contratante.

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

3 - DO VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

3.1. O valor da contratação não poderá ultrapassar o montante de **R\$ 838.748,69** (oitocentos e trinta e oito mil, setecentos e quarenta e oito reais e sessenta e nove centavos), devendo ser observado os valores unitários, descritos na Planilha Orçamentária, Anexo II deste Edital.

4 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. Conforme previsto no §2º do art. 6º do Decreto nº 5926/2018, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no Município, na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária.

5 - DA ABERTURA

5.1. 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, será dirigida pelo pregoeiro designado, e realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

Fase/Etapa	Dia	Mês	Ano	Horário
Limite do Credenciamento	13	junho	2023	10:00 horas
Limite de acolhimento das Propostas e documentação	13	junho	2023	10:00 horas

5.2. 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, no mesmo horário originalmente estabelecido, independentemente de nova comunicação.

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. 7º 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) pessoas jurídicas que contenham no seu contrato social finalidade ou objetivo incompatível com o objeto deste certame;

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



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

e) 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;

f) um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um 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 participante do certame;

g) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.3. 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.

6.4. Os licitantes deverão ter pleno conhecimento dos termos deste Edital, das condições gerais e particulares do objeto da presente Licitação e da forma de fornecimento deste, devendo verificar as condições atuais e saber das condições futuras previstas, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da correta formulação da proposta ou do integral cumprimento do Contrato e da Ata de Registro de Preços, não sendo aceitas reivindicações posteriores sob quaisquer alegações.

7 – DO CREDENCIAMENTO

7.1. Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao provedor do sistema na página eletrônica da Licitanet.

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 E DOCUMENTAÇÃO.

8.1. Observado o disposto nos itens 5 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 e documentação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico do Portal de Compras Licitanet, no período compreendido entre a data de início e de limite de acolhimento das propostas e documentação (especificado no item 5.1 deste Edital).

8.2. O licitante será responsável por todas as declarações e transações que forem apresentadas/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 E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Após o credenciamento, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação digitalizados, exigidos no item 12 do edital, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

9.1.1. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

9.1.2. A Proposta deve ser anexada em ARQUIVO ÚNICO, contendo todas as informações necessárias, conforme Modelo de Proposta de Preço (ANEXO VIII), 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. A proposta deverá conter o valor de cada item, bem como seu montante global, limitando-se ao objeto desta licitação, sendo certo que quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital serão desconsideradas.

9.4. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 90 (noventa) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 5.

9.4.1. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do Município de Cabo Frio, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

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

9.6. As propostas formuladas para cada item terão sua admissibilidade analisada com base nos custos unitários constantes no item 3.1 deste Edital.

9.7. Serão desclassificadas as propostas:

a) que contiverem vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

b) que estiverem incompletas, isto é, não contiverem informações suficientemente claras de forma a permitir a perfeita identificação quantitativa e qualitativa;

c) que contiverem qualquer limitação ou condição divergente do presente Edital;

d) que contiverem, para o item a que estiver concorrendo, preço superior ao fixado na Planilha Orçamentária – Anexo II deste edital, ou considerada manifestamente inexequível, nos termos do disposto no artigo 48, parágrafo 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.



e) que apresentem preços baseados em cotações de outro licitante;

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

9.9. 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.

9.9.1. 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 IPCA-E 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 5.1 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. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

10.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as suas regras de aceitação, utilizando-se nesse Pregão o **Modo de disputa Aberto**.

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

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

10.5.3. 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.



10.6. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.7. 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.

10.7.1. 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.

10.8. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

10.8.1. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o item 10.8, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

10.9. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item anterior, a sessão pública será encerrada automaticamente.

10.10. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

10.11. 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 1.3.

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 2 (duas) horas 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.

11.4. 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, a Classificação se dará por sorteio automático realizado pela Plataforma Licitanet.

11.5. Havendo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

11.6. 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.

11.6.1. Ocorrendo a situação a que se refere *caput*, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

11.6.2. 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 49, §6º do Decreto Municipal nº 6.279/2020.



11.7. 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 Licitanet

11.8. 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. Após o envio da resposta à negociação cadastrada no sistema com o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, será agendado o prazo para o primeiro classificado encaminhar sua Proposta Final (ajustada).

12.2. Para fins de comprovação de que cumpre as condições de participação do certame, a licitante deverá apresentar:

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 Órgão ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem;

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

12.2.1. 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.

12.2.2. 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.

12.3. Para habilitação neste Pregão Eletrônico, os interessados deverão apresentar a seguinte documentação:

12.3.1. Da Habilitação Jurídica:

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) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- i) Declaração de Cumprimento dos requisitos da habilitação, conforme anexo III deste edital;
- j) 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 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme anexo VI deste edital.

12.3.2. Da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) 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;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.
- d) Certificado de Regularidade junto ao FGTS.



e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT;

12.3.3. Da Qualificação Econômico-financeira

a) Certidões Negativas de falência e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca de Cabo Frio, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial.

b) 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), acompanhado com uma Declaração assinada pelo contador com o cálculo do índice de liquidez Geral, cujo valor que não poderá ser inferior a 01 (um), calculado pela fórmula a seguir:

$ILG = (AC + RLP)/PE$, 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.

12.3.3.1. Será aceita a participação no certame de empresas que estejam em processo de recuperação judicial.

12.3.3.2. De forma a possibilitar a participação de sociedades empresárias em recuperação judicial, em observância ao princípio da preservação da empresa (art. 47, Lei nº 11.101/2005) não será causa de inabilitação de licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso haja comprovação de que o plano já tenha sido aprovado/homologado pelo juízo competente quando da entrega da documentação de habilitação.

12.3.3.3. A falta da declaração oficial da autoridade competente de que trata o item anterior não inabilitará imediatamente a licitante, podendo o Pregoeiro realizar diligências ou solicitar documentação idônea que comprove de forma inequívoca a relação de distribuidores da Comarca da sede da licitante, bem como certificar, quando for de seu conhecimento.



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 do contrato 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.

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

12.8.2. 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 8.666/93.

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.

13.2. 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 contrarrazões 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.



13.2.1. As razões e contrarrazões de recurso deverão ser enviadas por campo específico do Portal de Licitações **Licitanet**, e poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail cogecol@cabofrio.rj.gov.br, com posterior envio do original, desde que observado o prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da declaração de vencedor do certame.

13.2.2. 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.

13.3. 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.

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

13.5. As razões de recurso 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.

13.6. Nos casos de habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas, o recurso apresentado possuirá efeito suspensivo.

14 - DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

14.1. Não sendo interposto recurso o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pelo Ordenador de Despesas.

14.1.1. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, o Ordenador de Despesas adjudicará e homologará o procedimento.

14.2. Uma vez homologado o resultado da licitação pela autoridade superior, o licitante vencedor será convocado, por escrito, para assinar a competente ata de registro de preços, no prazo e condições definidos neste Edital.

14.2.1. O licitante vencedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a ata de registro de preços, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante justificativa aceita pela Administração.

14.2.2. Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não efetivar a assinatura da ata de registro de preços estará sujeito às penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.



14.3. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.3.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar o termo de contrato ou realizar o aceite ao instrumento equivalente eventualmente proposto, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período mediante justificativa aceita pela Administração.

14.3.2. Se o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de firmar o vínculo contratual pretendido estará sujeito às penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

14.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

a) a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666/93, Lei 10.520/02, bem como os Decretos Municipais nº 6.279/20 e 5.926/18;

b) a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

c) a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

14.5. Na assinatura da ata de registro de preços e do contrato, 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.

14.5.1. O não atendimento às condições de habilitação ou a prestação de declaração de dispensa quando o objeto não o permitir ensejará a imediata rescisão contratual a qualquer tempo bem como a aplicação das penalidades cabíveis.

14.6. A recusa injustificada do licitante vencedor na assinatura da ata de registro de preços ou do termo de contrato dentro do prazo estabelecido sujeitará a aplicação da penalidade de impedimento de contratar com a administração pública pelo prazo máximo de 05 (cinco) anos.

14.7. Se o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não efetivar o compromisso ao registro de preços ou vínculo contratual, ou, ainda, não apresentar situação regular no ato da efetivação, estará sujeito às penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.



14.8. Nos casos previstos nos itens 14.6 e 14.7, 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.

14.9. 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.

14.9.1. 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. Se a Administração Pública não convocar o adjudicatário dentro do prazo de validade de sua proposta, este será liberado de todas as obrigações assumidas através do presente procedimento licitatório.

15 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição dos itens, as respectivas quantidades, preços registrados, órgão gerenciador, e demais condições.

15.2. 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.

15.3. A ata de registro de preços implicará ao adjudicatário compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

15.4. 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 de preço registrado, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

15.5. Fica autorizado aos demais órgãos e entes da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, que não figurem enquanto órgãos participantes deste certame, a adesão à(s) ata(s) de registro de preços que será(ão) firmada(s), desde que haja anuência



do órgão gerenciador, bem como sejam cumpridos os requisitos constantes no artigo 22 do Decreto Municipal nº 5.926/18.

15.5.1. As aquisições eventualmente realizadas a título de adesão à(s) ata(s) de registro de preços por órgãos não participantes do certame não poderão exceder o montante de 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos unitários constantes no termo de referência.

15.5.2. O quantitativo decorrente das adesões à(s) ata(s) de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

16 – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E EVENTUAIS PARTICIPANTES

16.1. Atuará enquanto órgão gerenciador da ata de registro de preços a ser firmada neste certame a Secretaria Municipal de Administração.

16.2. São órgãos participantes do presente Certame: SECRIA – Secretaria da Criança e do Adolescente - SEMEI – Secretaria da Melhor Idade – SEDHSEG – Secretaria de Direitos Humanos e Segurança - SECULT – Secretaria de Cultura - SEMOSP – Secretaria de Obras - SEMURB – Secretaria de Mobilidade Urbana - PROGEM – Procuradoria Geral do Município - SEGOV – Secretaria de Governo – SEMMURB – Secretaria de Mobilidade Urbana - SETEL – Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer - SEAP – Secretaria de Agricultura e Pesca - SECFA – Secretaria de Fazenda – SEMOSP – Secretaria de Obras e Serviços Públicos - CGM – Controladoria Geral do Município - SECPLADUR – Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano.

16.3. As atribuições pertinentes ao órgão gerenciador serão definidas na competente ata de registro de preços.

17 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, mediante depósito bancário, contados do recebimento da nota fiscal/Fatura. A nota deverá ser atestada quando do efetivo recebimento dos bens. Para tanto a referida fatura deverá estar devidamente visada pelo responsável da Secretaria interessada.

17.1.1. A forma de pagamento será por meio de ordem para depósito em conta corrente da CONTRATADA informado na nota fiscal/fatura, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal/Fatura discriminativa, em 02 (duas) vias, devidamente atestada, pelo setor competente, de que os bens foram entregues em definitivo;
- b) Documentos de comprovação de regularidade fiscal;

17.2. Haverá compensações financeiras e penalizações por eventuais atrasos e descontos por eventuais antecipações de pagamentos, conforme dispõe o Art. 40 incisos XIV, alínea “c” e “d” da Lei Federal n.º 8.666/93.



17.2.1. A compensação financeira pelo atraso será calculada até a data do efetivo pagamento, calculada *pro-rata die*, pelo índice de 1% (um por cento) ao mês, exceto se constatado culpa exclusiva da empresa.

17.2.2. Em caso de pagamento antecipado, incidirá a taxa de 1% (um 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).

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

17.4. 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 vício seja definitivamente sanado.

17.5. O Município reserva-se o direito de suspender o pagamento dos itens fornecidos em desacordo com as especificações constantes no contrato.

17.6. No caso de inadimplemento do Município, o critério utilizado para a atualização financeira dos valores a serem pagos, desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento será do IPCA-E, *pro rata die*, conforme dispõe o art. 40, inc. XIV, alínea "c" da Lei Federal n.º 8.666/93.

18 - DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

18.1. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou em havendo fato que eleve o custo dos itens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, em observância ao disposto no artigo 65, II, alínea d, da Lei 8.666/93.

18.1.1. Na hipótese do item 18.1, deve ser encaminhado pela empresa 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.

18.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

18.2.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, desde que confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.



18.2.2. Na hipótese do item 18.2.1, o Município deverá convocar os demais licitantes, conforme ordem de classificação dos fornecedores no competente certame, a fim de que se façam negociações para que o fornecimento dos itens se dê conforme o preço de mercado.

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

18.3. 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, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

18.4. O registro do fornecedor será cancelado quando este:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) não assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520/02, o licitante/adjudicatário que:

- a) não assinar a ata de registro de preços, no prazo estipulado;
- b) não assinar o termo de contrato ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- e) ensejar o retardamento da execução do objeto ou deixar de executá-lo de forma parcial ou integral;
- f) não mantiver os termos da proposta;



- g) cometer fraude fiscal;
- h) descumprir com as obrigações assumidas em ata de registro de preços, contrato administrativo, ou instrumento equivalente;
- i) comportar-se de modo inidôneo.

19.1.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no item 19.1 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias; e 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 será de 10% (dez por cento), aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- c) Suspensão de licitar pelo prazo de até dois anos, e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até cinco anos;
- d) Impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados e Municípios e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- e) 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.

19.2.1. A critério da Administração Pública Municipal, as sanções previstas nos itens "a", "c", "d", e "e" poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no item "b", facultada a defesa prévia da contratada, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



19.3. 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.

19.4. A penalidade por multa será:

- a) de 10% (dez por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;
- b) de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) de 0,5% (meio por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de execução do objeto, até o máximo de 15 (quinze) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação assumida.

19.5. A multa administrativa não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

19.6. A suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do item 19.2:

- a) Não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) Sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;
- c) Será aplicada, pelo prazo de 2 (dois) anos, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial do objeto, configurando inadimplemento.

19.7. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea “e”, do item 19.2, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição se mantiverem ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

19.7.1. A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos da aplicação da referida penalidade.

19.8. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.



19.9. A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

19.9.1. Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia, em prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

19.9.2. A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

19.9.3. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

19.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços ou o contrato, ou ainda em realizar o aceite do instrumento que o substitui, dentro do prazo estipulado pela Administração, sem que haja justo motivo para tal, determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

19.11. Os licitantes, adjudicatários e contratados que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou órgão da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com o MUNICÍPIO enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

19.12. As penalidades impostas aos licitantes serão registradas no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Cabo Frio.

19.12.1. Após o registro mencionado no item acima, deverá ser publicado o extrato no Boletim Oficial da Secretaria do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do item 19.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal.

20 – DA RESCISÃO

20.1. O contrato poderá ser rescindido:

a) unilateralmente, pela Administração Pública, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas no art. 78 da Lei 8.666/93;



b) amigavelmente, formalizada em autorização escrita e fundamentada pela Administração Pública;

c) judicialmente, nos termos da legislação.

21. Da formação do Cadastro de Reserva

21.1. Após a declaração do vencedor do certame, o pregoeiro responsável deverá informar aos licitantes uma data/hora limite para o cadastro de reserva (mínimo de 10 minutos) para que os fornecedores registrem seu interesse no fornecimento do item/lote o qual disputou, ao mesmo preço do vencedor do certame, caso este se recuse a assinar o contrato. A manifestação de interesse deverá ser realizada através do sistema e/ou e-mail. Caso não haja manifestação de interesse no referido prazo, considera-se que o licitante não manifestou interesse em ser incluído na ata para fins de criação do cadastro de reserva.

21.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado;

21.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva;

21.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 19 e 20 do Decreto n° 5926/2018;

21.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva ocorrerá apenas no momento prévio à contratação, visando sempre a atender as hipóteses previstas nos artigos 10, parágrafo primeiro, e 19 e 20 do Decreto Mun. 5926/2018.

22 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. É facultado 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

22.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preço, inclusive o acréscimo de que trata o art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93, conforme disposto no art. 11, § 1º, do Decreto Municipal 5.926/18.

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. Demais disposições pertinentes ao objeto do certame, obrigação das partes, prazo de vigência contratual, entre outros, serão especificadas nos instrumentos competentes, sempre se vinculando ao disposto no edital e em seus anexos.

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, em atenção à legislação pertinente, em especial às Leis 8.666/93 e 10.520/02.

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, 29 de maio de 2023.

Secretaria Municipal de Administração



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1 Registro de preço (SRP), para aquisição de gêneros alimentícios, para 12 (doze) meses, com distribuição e entrega, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. A realização do presente processo de licitação, em regime de registro de preços, para futura aquisição destes produtos se justifica face ao interesse público presente na necessidade da utilização dos alimentos pelas Secretarias participantes;

2.2. Após a análise técnica e viabilidade econômica da contratação, seguindo o despacho e a justificativa do Secretário de Administração, os volumes 1, 2 e 3 do Processo Administrativo nº 15349/23, servem como “Estudo Técnico” para o presente processo.

2.3 Justifica-se o pedido devido a necessidade nutricional das pessoas que compõe o quadro administrativo bem como o público alvo atendido pelas secretarias.

3. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO:

3.1. O objeto do presente Termo de Referência encontra-se dentro da classificação de bens comuns, em razão de suas características, quantidades e qualidades serem passíveis de especificações usuais no mercado, em todo o País. Desta forma, a escolha da modalidade de **Pregão Eletrônico** através de **Ata de Registro de Preços** pelo critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**.

3.2. No intuito de obter uma reserva técnica, tendo em vista a dificuldade de se definir o quantitativo ideal a ser adquirido, e sendo possível surgirem necessidades de pedidos posteriores procedeu-se ao acréscimo de 15 % (quinze por cento) no quantitativo final de cada item do memorial descritivo.

3.3. Vale ressaltar que por se tratar de um registro de preços, a Administração não está obrigada a adquirir todo o quantitativo previsto e é até mesmo salutar, destinar uma reserva quando não se tem conhecimento real do quantitativo a ser utilizado.

3.4. A Ata tem duração de 12 (doze) meses.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1 Conforme previsto no §2º do art. 10 do Decreto nº 46.751/2019, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no Estado do Rio de Janeiro, na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária.

5. DO MEMORIAL DESCRITIVO:

5.1 Conforme descrição presente no ANEXO B.

6. DAS TÉCNICAS QUANTITATIVAS:

6.1. Definição de levantamento interno feito pelas secretarias participantes e enviados ao Setor de Compras da SECAD (Secretaria Municipal de Administração), conforme discriminado no “ANEXO C”.

7. DO OBJETIVO:

7.1 Distribuição e abastecimento de alimentos em atendimento as seguintes repartições:

SECRIA	Rua Florisbela Pena, 292 – Braga – Cabo Frio
SEMEI	Rua Florisbela Pena, 292 – Braga – Cabo Frio
SEDHSEG	Rua Governador Valadares, nº 326 – São Cristóvão – Cabo Frio
SECAD	Praça Tiradentes, s/n – Centro – Cabo Frio
SECULT	Praça Dom Pedro II, nº 48 – Centro – Cabo Frio
PROGEM	Rua Florisbela Pena, 292 – Braga – Cabo Frio
SEGOV	Praça Tiradentes, s/n – Centro – Cabo Frio
SEMMURB	Rua João Pessoa nº 516- Algodual Cabo Frio



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

SETEL	(Terminal de Transatlântico) – Avenida Assunção s/n, Bairro São Bento.
SEAP	Praça Tiradentes, s/n – Centro – Cabo Frio
SECFA	Rua Major Belegard, 395 - Centro
SEMOSP	Rua Florisbela Pena, 292 – Braga – Cabo Frio
CGM	Praça Tiradentes, s/n – Centro – Cabo Frio
SECPLADUR	Praça Tiradentes, s/n – Centro – Cabo Frio

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no TR, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 8.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no TR e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e validade;
- 8.3. 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);
- 8.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 8.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.1. São obrigações da Contratante:
- 9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no TR e seus anexos;
- 9.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do TR e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 9.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 9.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 9.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no TR e seus anexos;
- 9.7. 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.

10. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

- 10.1. O prazo da contratação, inicia-se a partir da assinatura do Contrato, com fornecimento em 12 meses, contados a partir da data de sua publicação.

11. DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO:

- 11.1. As Notas Fiscais / Faturas devem ser discriminativa, em nome do MUNICÍPIO DE CABO FRIO, CNPJ: 28.549.483/0001-05.
- 11.2. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, conforme artigo 40, XIV, alínea "a", da Lei 8.666/93, devendo iniciar a contagem deste prazo a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.
- 11.3. A forma de pagamento será por meio de ordem para depósito em conta corrente da CONTRATADA, informado na nota fiscal/fatura, após a apresentação dos seguintes documentos:
 - 11.3.1. Nota Fiscal/Fatura discriminativa, em 02 (duas) vias, devidamente atestada por 02 (dois) servidores designados, devidamente capacitados e treinados pelo setor competente, demonstrando que os bens foram entregues conforme pactuado;
 - 11.3.2. Documentação de habilitação:
 - Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT);
 - Certidão de Regularidade do FGTS-CRF;
 - Certidão de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União
 - Certidão de Débitos Municipais.
- 11.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.
- 11.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 11.6. A CONTRATADA deverá, durante a vigência do Contrato, manter todas as condições de habilitação exigidas no edital.

12. DO CONTROLE E EXECUÇÃO DO CONTRATO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

12.1 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.

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

12.3 O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do TR, 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.

12.4 Os fiscais deverão ser indicados por cada secretaria participante durante a fase contratual.

13. DO VALOR ESTIMADO:

13.1. Valor de compra total estimado: **R\$ 838.748,69 (oitocentos e trinta e oito mil setecentos e quarenta e oito reais e sessenta e nove centavos).**

13.2. Nos valores contratados já deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete para entrega, quando necessário, dos itens solicitados.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

14.1. Conforme previsto no §2º do art. 10 do Decreto nº 46.751/2019, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no Estado do Rio de Janeiro, na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

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

15.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.4. Fraudar na execução do contrato;

15.5. Comportar-se de modo inidôneo;

15.6. Cometer fraude fiscal;

15.7. Não manter a proposta.

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

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

15.8.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

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

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

15.10. Suspensão temporária do direito de licitar pelo prazo de até 02 (dois) anos bem como o impedimento de licitar e contratar com o Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em observância ao disposto nos arts. 87, III, da Lei 8.666/93, e art. 7º, Lei 10.520/02.

15.11. 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;

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

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

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

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

15.13. 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.

15.14. 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.

16. ELABORADO POR:

16.1. Em abril de 2023, pelos servidores William O. P. Lins – mat. 127865 e Isabelle de Azevedo Lopes – mat. 910436.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

17. DA ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

- 17.1. A entrega **ESTIMADA** deverá ocorrer de acordo com especificado no **ANEXO D**, ao longo de todo contrato, conforme demanda das Secretarias.
- 17.2. O fornecimento dos alimentos será de acordo com ordem de serviço no período de 12 meses, com entregas na parte da manhã de 8h às 11:30hs.
- 17.3. A entrega somente será feita mediante requisição da contratante, por e-mail, constando do quantitativo e da relação de itens a serem entregues;
- 17.4. Os materiais deverão ser entregues nos endereços constantes no "item 7 deste TR".
- 17.5. O(s) fornecedor(es) entregará(ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber e de acordo com o **Anexo D** do Termo de Referência;
- 17.6. A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o período da manhã, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência;
- 17.7. Os itens deverão ser entregues livre de vícios que prejudiquem o seu uso, consumo ou eficácia, assim como devem ser entregues na embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, que tornem inadequado o conteúdo;
- 17.8. Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta;
- 17.9. Informações sobre alguns itens constantes do Objeto deste Termo de Referência poderão ser solicitadas ao fornecedor, pelo pregoeiro ou pela comissão de licitação, tais como informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análise de produtos, amostras de produtos e outros, a qualquer tempo e/ou fase do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento;
- 17.10. Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;
- 17.11. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 17.12. Os itens 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;
- 17.13. Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, todo material irregular será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da Empresa fornecedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;
- 17.14. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 17.15. Além daquelas exigidas no Edital os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação e normas vigentes estabelecidas pelos órgãos e instituições competentes, no que tange à regularização dos processos de produção, distribuição e comercialização dos mesmos;
- 17.16. 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;
- 17.17. A Contratada deverá atender a solicitações excepcionais de fornecimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da solicitação;
- 17.18. 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 contratante.
- 17.19. A Previsão do fornecimento constante é apenas uma estimativa, não obrigando a utilizar sua totalidade ou impossibilitando uso excedente.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO:

- 18.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

- Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.
- Nos casos em que couber, deverão ser observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº6.845 de 12 de maio de 2022, no que tange a retenção de tributos no pagamento de fornecedores.

Ciente, aprovo e encaminho para as providências cabíveis.

Cabo Frio, 26 de abril de 2023.

Gustavo Fecher Teixeira Bastos
Secretário de Administração
Portaria nº 4176/2022



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

ANEXO A

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO DA DESPESA

Eu, **Gustavo Fecher Teixeira Bastos**, atualmente no cargo em Comissão de **Secretário de Administração da Prefeitura Municipal de Cabo Frio**, Portaria nº 4.176, de 20 de junho de 2022, na qualidade de ordenador de despesas da SECAD, declaro, nos termos do QDD e informação de disponibilidade orçamentária e financeira, que a despesa abaixo identificada tem adequação com a Lei 8.666/93, está incluída no Plano Plurianual 2022/2025, na Lei de Diretrizes Orçamentárias e na Lei Orçamentária Anual.

Declaro ainda, 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, sendo que a mesma se encontra prevista nos dois exercícios subsequentes e não ultrapassará os limites estabelecidos para o exercício financeiro de **2023**.

Conforme previsto no §2º do art. 10 do Decreto nº 46.751/2019, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no Estado do Rio de Janeiro, na licitação para registro de preços não é necessário indicar dotação orçamentária.

Gustavo Fecher Teixeira Bastos
Secretário de Administração
Portaria nº 4176/2022



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

ANEXO B – MEMORIAL DESCRITIVO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UND	QUANT.	ACRESC. 15%	QUANT. FINAL	MÉDIA	VALOR TOTAL (MÉDIO)
1	Arroz Carreteiro ou similar; tipo 1; classe longo fino; subgrupo polido. Embalagem com 1 kg.	UND	890	134	1024	8,92	9133,03
2	Feijão Carreteiro ou similar; grupo 1; feijão comum; classe preto; tipo 1. Embalagem de 1 kg.	UND	760	114	874	10,41	9095,43
3	Macarrão; espaguete; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g. tipo: Renata, Barilla ou similar	UND	500	75	575	8,93	5132,83
4	Macarrão Renata, Barilla ou similar; parafuso; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g	UND	470	71	541	8,57	4632,09
5	Açúcar União, Neve, Guarani ou similar; origem vegetal: sacarose de cana de açúcar; refinado. Embalagem de 1 kg.	UND	2.616	392	3008	8,12	24438,24
6	Óleo 100% vegetal, extra filtrado, feito a partir do grão da soja; 100% refinado. Embalagem com 900 ml. OU SIMILAR	UND	720	108	828	9,80	8117,16
7	Café Torrado e moído; Tradicional. Pilão, Três Corações ou similar. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade. Embalagem com 500 g	UND	2.782	417	3199	22,37	71568,34
8	Sal Cisne, Rosa ou similar; refinado extra iodado. Embalagem com 1 kg.	UND	150	23	173	6,28	1082,73
9	Fubá de Milho germinado. Embalagem 1 kg. OU SIMILAR	UND	190	29	219	8,43	1841,96
10	Vinagre de maçã. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Embalagem com 750 ml.	UND	160	24	184	8,07	1484,27
11	Leite de vaca integral Piraicanjuba, Elegê, Leco ou similar. Versão líquida UHT. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1 l.	UND	9.308	1396	10704	6,59	70540,68
12	Achocolatado em pó Nescau ou similar. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e de validade no mínimo de 8 meses. Embalagem de 400 g.	UND	500	75	575	14,58	8385,42
13	Adoçante Zero Cal ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 100 ml.	UND	466	70	536	8,26	4424,75
14	Orégano Kitano ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 3 g.	UND	170	26	196	6,31	1232,95
15	Bisnaguinha Plusvita, Panco ou similar. Tradicional ou Integral. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Pacote com 300 g.	UND	740	111	851	9,42	8019,26



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

16	Suco concentrado Imbiara ou similar, sabor Caju, Goiaba e Manga. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 ml	UND	250	38	288	8,60	2471,54
17	Aveia Integral Quaker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem com 200 g	UND	240	36	276	6,43	1775,60
18	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 500g.	UND	280	42	322	22,17	7137,67
19	Farinha de arroz enriquecida. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 200g.OU SIMILAR	UND	220	33	253	17,37	4395,45
20	Extrato elaborado com polpa de tomate concentrada sem condimentos ou SIMILAR. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem 340g	UND	520	78	598	5,38	3217,24
21	Tempero colorífico extraído do arilo da semente tintorial do urucuzeiro. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote de 100g.OU SIMILAR	UND	230	35	265	3,61	955,73
22	Biscoito de maisena Piraquê ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote com 400 g.	UND	450	68	518	10,65	5513,10
23	Biscoito Cream Cracker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. PACOTE 400G	UND	730	110	840	9,79	8221,50
24	Margarina Qualy, Vigor ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1kg.	UND	400	60	460	19,47	8957,73
25	Pacote de canjica de milho branca tipo Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	148	22	170	9,60	1633,35
26	Pacote de canjiquinha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	140	21	161	5,43	873,69
27	Creme de leite Piracanjuba ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.	UND	320	48	368	6,04	2223,95
28	Milho enlatado. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com peso líquido de 300 g e drenado de 200 g OU SIMILAR	UND	220	33	253	5,05	1276,81
29	Pacote de ervilha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	220	33	253	10,58	2676,74
30	Batata Palha Elma Chips ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	222	33	255	21,54	5500,01
31	logurte bandeja C/6 und; Sabores Nestle ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Sem presença de parasitas e/ou fungos. Embalagem de 540 g.	UND	696	104	800	7,64	6117,72



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

32	Carne de Frango corte de Coxa e sobrecoxa (Perônio, e osso coxal). Com osso, congeladas, sem temperos, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1.128	169	1297	21,53	27924,39
33	Tipo filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelada, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1.650	248	1898	21,24	40296,58
34	Carne Bovina tipo Patinho in natura, congelada, sem excesso de gordura, devendo ter até 10% de gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Ainda deve ser isenta de ossos. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1.320	198	1518	51,73	78531,20
35	Carne Moída Bovina de primeira tipo Patinho in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ter até 10% de gordura. Isento de: vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada entre outras características já descritas. Deve apresentar data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1.250	188	1438	48,08	69115,00
36	Carne Bovina tipo fígado, sem pele, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor próprio avermelhado escuro, sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	400	60	460	29,07	13372,20
37	Filé de peixe. Merluza; com aspecto próprio, sem sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Pacotes de 1 kg.	KG	1.120	168	1288	50,23	64696,24
38	Ovos brancos de galinha. dúzia, com data de embalagem e prazo de validade, sem rachaduras e/ou quebras.	DUZ	650	98	748	13,17	9842,08
39	ABOBRINHA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	460	69	529	8,40	4443,60
40	BERINJELA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	460	69	529	10,90	5767,86



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

41	COUVE FLOR - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	500	75	575	10,70	6154,42
42	REPOLHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	250	38	288	7,33	2106,42
43	ALHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	230	35	265	34,89	9228,41
44	CEBOLA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	320	48	368	8,24	3033,55
45	CHEIRO VERDE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	160	24	184	6,13	1128,53
46	MAXIXE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	100	15	115	10,47	1203,67
47	QUIABO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	430	65	495	14,01	6929,59
48	ESPINAFRE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	500	75	575	8,26	4747,58
49	COUVE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	320	48	368	10,55	3882,40
50	MORANGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	34,93	8838,13
51	ABACATE. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	280	42	322	9,58	3085,83
52	KIWI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	29,70	7514,94
53	GOIABA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	14,17	3585,01



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

54	MARACUJÁ. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	280	42	322	15,10	4861,13
55	TANGERINA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	12,48	3158,28
56	ABACAXI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	13,31	3366,59
57	UVA. Tipo sem sementes. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	23,64	5981,76
58	PÊRA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	15,38	3890,30
59	PÊSSEGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	13,88	3510,80
60	CAQUI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	220	33	253	14,19	3590,07



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

61	PEPINO. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	220	33	253	8,09	2046,77
62	VAGEM. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	220	33	253	12,49	3160,81
63	BROCOLIS - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	500	75	575	9,52	5475,92
64	CHICÓRIA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	500	75	575	5,12	2944,00
65	ALFACE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	300	45	345	4,88	1684,75
66	AGRIÃO - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	500	75	575	4,85	2790,67
67	LOURO - Fresco Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo. Pacote com 4g	UND	60	9	69	5,98	412,85
68	COENTRO - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	160	24	184	4,82	886,88
69	PIMENTÃO - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	160	24	184	11,24	2068,16
70	TOMATE - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	450	68	518	11,17	5778,75
71	CENOURA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	690	104	794	11,91	9447,94
72	BETERRABA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	500	75	575	6,72	3865,92
73	CHUCHU - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	630	95	725	5,30	3842,27
74	ABÓBORA SERGIPANA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	500	75	575	7,09	4074,83
75	BATATA DOCE - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	830	125	955	6,92	6605,14
76	INHAME - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	630	95	725	11,53	8351,07
77	BATATA INGLESA - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo.	KG	830	125	955	6,80	6493,78



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

78	BANANA PRATA In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	500	75	575	11,34	6522,42
79	MAMÃO PAPAYA - In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	400	60	460	17,51	8054,60
80	LARANJA Pêra - In natura A amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	500	75	575	6,18	3555,42
81	LIMÃO TAITI - In natura A amadurecimento médio, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	620	93	713	4,62	3294,06
82	MAÇÃ FUGI - In natura A, AMADURECIMENTO MÉDIO, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	380	57	437	14,79	6464,69
83	Azeite de Oliva – óleo de 55 à 83% de ácido oleico entre os ácidos graxos e acidez abaixo de 0,8%. Embalagem de 500ml	UND	72	11	83	31,47	2605,72
84	Biscoito Recheado 140 gramas, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	350	53	403	3,55	1428,88
85	Biscoito Waffer, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	750	113	863	4,49	3875,50
86	Farinha de Mandioca de Mesa Torrada 01 kg. Torrada, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 01 kg em saco de polietileno transparente. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	148	22	170	11,11	1890,92
87	Farinha de Trigo Branca 01 kg, branca especial, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	UND	210	32	242	6,54	1578,61



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

88	Coco ralado seco 500 gramas. Sem açúcar, a base de poupa de coco desidratada. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem em saco de polietileno aluminizado ou transparente contendo 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	24	4	28	23,71	654,30
89	Fermento em pó para bolo 200 gramas. Características sensoriais " organolépticas", aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprio, não deve apresentar-se empedrado, embalagem contendo 200 gramas do produto. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	UND	40	6	46	6,59	303,14
90	Gelatina Alimentícia, sabores diversos 01 quilo. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei, sabores: abacaxi, morango e uva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	50	8	58	23,32	1341,09
91	Goiabada 500 gramas. Com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Apresentação deve ser embalagem de 500 gramas íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 01 ano a contar da data de entrega.	UND	24	4	28	8,98	247,94
92	Leite em Pó Integral, lata 400 gramas. Leite de vaca em pó integral, instantâneo, apresentação acondicionado em lata de 400 gramas. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.	UND	96	14	110	21,53	2377,28
93	Leite Maternizado – 0 à 06 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 0 à 06 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	12	2	14	49,65	685,17
94	Leite Maternizado – 06 à 12 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 06 à 12 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	12	2	14	50,33	694,55
95	Leite Condensado 395 gramas em caixa tetra-pack, valor nutricional completo. Com validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	60	9	69	8,57	591,10
96	Maionese Tradicional 500 gramas. Composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Com validade de 06 meses a partir da data da entrega.	UND	148	22	170	12,75	2170,62



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

97	Milho de Pipoca tipo 01 500 gramas. Características: Grupo duro, classe amarelo, tipo 01, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofos ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Com validade de 30 dias a contar da data de entrega.	UND	50	8	58	13,65	785,07
98	Queijo Prato Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	40	6	46	48,31	2222,11
99	Presunto Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	40	6	46	31,33	1441,33
100	Queijo tipo Requeijão Cremoso Tradicional. Embalagem de 200 gramas. Acondicionada em embalagem de vidro de 200 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	UND	96	14	110	9,38	1035,55
101	Salsicha Hot Dog. Tipo hot dog, de carne e toucinho congelada, com condimentos triturados misturadas e cozidos. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data da entrega.	KG	150	23	173	16,63	2868,10
102	Refrigerante Sabores Variados 2litros. Composto de extrato de pó, água gaseificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e de essências, isento de corantes artificiais com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Livre se sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em PET com tampa de rosca.	UND	96	14	110	8,76	967,47
103	Sorvete sabores variados 02 quilos.	UND	48	7	55	29,60	1633,74
104	Laranja Lima in natura 01 quilo. 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 poupa firme e intacta, devendo ser maduro ou quase maduro. Sem danos físicos causados por manuseio e/ou transporte inadequados. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, com etiqueta, peso e validade descritos.	KG	50	8	58	12,04	692,11
105	CANELA. Especiaria aromática rica em flavonoides com ação antioxidante, fonte de cálcio, manganês, ferro, sacarose, tanino e aldeído cinâmico. Canela do tipo em pó. Conteúdo 30 g.	UND	72	11	83	6,36	526,33
106	CURRY. Tempero para comida, tipo pó, feito a partir de uma mistura de especiarias torradas e moídas. Pacote 500 g.	UND	30	5	35	13,86	478,06
107	GELATINA. Mistura de poli e oligopeptídios derivados da hidrólise parcial do colágeno. Açúcar, gelatina, sal, vitaminas: A, C e E, acidulante ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificial aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sacarina sódica. Sabores diversos. Conteúdo de cada caixa 25 g.	UND	200	30	230	1,75	402,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha:

108	REQUEIJÃO. Fusão da massa coalhada, obtida por coagulação do leite, completada pela ação de bactérias lácticas específicas com adição de creme de leite. Leite integral, creme de leite, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes (450ii, 452i, 450v, 451ii), regulador de acidez ácido láctico, conservador sorbato de potássio e nisina. Pote de 400 g.	UND	200	30	230	16,36	3763,57
109	AIPIM. De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg	KG	250	38	288	7,31	2100,67
110	MELÃO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	200	30	230	8,24	1895,20
111	MELANCIA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	200	30	230	5,36	1232,80
112	MANGA PALMER. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	250	38	288	8,95	2574,08
TOTAL R\$:							838.748,69



ANEXO C - TÉCNICAS QUANTITATIVAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UND	SECRIA	SEMEI	SEDHSEG	SECAD	SECULT	PROGEM	SEGOV	SEMMURB	SETEL	SEAP	SECFA	SEMOSP	CGM	SECPLADUR	TOTAL	15%	TOTAL FINAL
1	Arroz Carreteiro ou similar; tipo 1; classe longo fino; subgrupo polido. Embalagem com 1 kg.	UND	350	540													890	134	1024
2	Feijão Carreteiro ou similar; grupo 1; feijão comum; classe preto; tipo 1. Embalagem de 1 kg.	UND	300	460													760	114	874
3	Macarrão; espaguete; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g. tipo: Renata, Barilla ou similar	UND	100	400													500	75	575
4	Macarrão Renata, Barilla ou similar; parafuso; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g	UND	70	400													470	71	541
5	Açúcar União, Neve, Guarani ou similar; origem vegetal: sacarose de cana de açúcar; refinado. Embalagem de 1 kg.	UND	400	600	10	200	300	96	30	240	80	298	50	240	24	48	2.616	392	3008
6	Óleo 100% vegetal, extra filtrado, feito a partir do grão da soja; 100% refinado. Embalagem com 900 ml. OU SIMILAR	UND	360	360													720	108	828
7	Café Torrado e moído; Tradicional. Pilão, Três Corações ou similar. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade. Embalagem com 500 g	UND	150	230	24	280	384	324	120	120	180	144	150	456	100	120	2.782	417	3199



28	Milho enlatado. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com peso líquido de 300 g e drenado de 200 g OU SIMILAR	UND	70	150													220	33	253	
29	Pacote de ervilha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	70	150														220	33	253
30	Batata Palha Elma Chips ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	72	150														222	33	255
31	logurte bandeja C/6 und; Sabores Nestle ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Sem presença de parasitas e/ou fungos. Embalagem de 540 g.	UND	96	600														696	104	800
32	Carne de Frango corte de Coxa e sobrecoxa (Perônio, e osso coxal). Com osso, congeladas, sem temperos, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	528	600														1.128	169	1297
33	Tipo filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelada, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	650	1.000														1.650	248	1898

**ANEXO D - CRONOGRAMA ESTIMADO DE ENTREGA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UND				
			TOTAL FINAL	SEMANAL	QUINZENAL	MENSAL
1	Arroz Carreteiro ou similar; tipo 1; classe longo fino; subgrupo polido. Embalagem com 1 kg.	UND	1024			85
2	Feijão Carreteiro ou similar; grupo 1; feijão comum; classe preto; tipo 1. Embalagem de 1 kg.	UND	874			73
3	Macarrão; espaguete; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g. tipo: Renata, Barilla ou similar	UND	575			48
4	Macarrão Renata, Barilla ou similar; parafuso; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g	UND	541			45
5	Açúcar União, Neve, Guarani ou similar; origem vegetal: sacarose de cana de açúcar; refinado. Embalagem de 1 kg.	UND	3008			251
6	Óleo 100% vegetal, extra filtrado, feito a partir do grão da soja; 100% refinado. Embalagem com 900 ml. OU SIMILAR	UND	828			69
7	Café Torrado e moído; Tradicional. Píão, Três Corações ou similar. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade. Embalagem com 500 g	UND	3199			267
8	Sal Cisne, Rosa ou similar; refinado extra iodado. Embalagem com 1 kg.	UND	173			14
9	Fubá de Milho germinado. Embalagem 1 kg. OU SIMILAR	UND	219			18
10	Vinagre de maçã. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Embalagem com 750 ml.	UND	184			15
11	Leite de vaca integral Piracanjuba, Elegê, Leco ou similar. Versão líquida UHT. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1 l.	UND	10704	206		
12	Achocolatado em pó Nescau ou similar. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e de validade no mínimo de 8 meses. Embalagem de 400 g.	UND	575			48
13	Adoçante Zero Cal ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 100 ml.	UND	536			45
14	Orégano Kitano ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 3 g.	UND	196			16
15	Bisnaguinha Plusvita, Panco ou similar. Tradicional ou Integral. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Pacote com 300 g.	UND	851	16		
16	Suco concentrado Imbiara ou similar, sabor Caju, Goiaba e Manga. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 ml	UND	288		11	
17	Aveia Integral Quaker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem com 200 g	UND	276			23
18	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 500g.	UND	322			27
19	Farinha de arroz enriquecida. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 200g. OU SIMILAR	UND	253			21
20	Extrato elaborado com polpa de tomate concentrada sem condimentos ou SIMILAR. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem 340g	UND	598			50
21	Tempero colorífico extraído do arilo da semente tintorial do urucuzeiro. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote de 100g. OU SIMILAR	UND	265			22
22	Biscoito de maisena Piraquê ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote com 400 g.	UND	518			43
23	Biscoito Cream Cracker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. PACOTE 400G	UND	840			70
24	Margarina Qualy, Vigor ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1kg.	UND	460			38



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:
19381/2023
Folha: 177

25	Pacote de canjica de milho branca tipo Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	170			14
26	Pacote de canjiquinha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	161			13
27	Creme de leite Piracanjuba ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.	UND	368			31
28	Milho enlatado. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com peso líquido de 300 g e drenado de 200 g OU SIMILAR	UND	253			21
29	Pacote de ervilha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	253			21
30	Batata Palha Elma Chips ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	255			21
31	logurte bandeja C/6 und; Sabores Nestle ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Sem presença de parasitas e/ou fungos. Embalagem de 540 g.	UND	800	15		
32	Carne de Frango corte de Coxa e sobrecoxa (Perônio, e osso coxal). Com osso, congeladas, sem temperos, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1297		50	
33	Tipo filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelada, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1898		73	
34	Carne Bovina tipo Patinho in natura, congelada, sem excesso de gordura, devendo ter até 10% de gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Ainda deve ser isenta de ossos. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1518		58	
35	Carne Moída Bovina de primeira tipo Patinho in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ter até 10% de gordura. Isento de: vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada entre outras características já descritas. Deve apresentar data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1438		55	
36	Carne Bovina tipo fígado, sem pele, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor próprio avermelhado escuro, sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	460		18	
37	Filé de peixe. Merluza; com aspecto próprio, sem sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Pacotes de 1 kg.	KG	1288		50	
38	Ovos brancos de galinha. dúzia, com data de embalagem e prazo de validade, sem rachaduras e/ou quebrações.	DUZ	748		29	
39	ABOBRINHA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	529	10		
40	BERINJELA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	529	10		
41	COUVE FLOR - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	11		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha: 178

42	REPOLHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	288	6		
43	ALHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	265	5		
44	CEBOLA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	368	7		
45	CHEIRO VERDE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	184	4		
46	MAXIXE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	115	2		
47	QUIABO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	495	10		
48	ESPINAFRE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	11		
49	COUVE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	368	7		
50	MORANGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
51	ABACATE. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	322	6		
52	KIWI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
53	GOIABA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
54	MARACUJÁ. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	322	6		
55	TANGERINA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
56	ABACAXI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
57	UVA. Tipo sem sementes. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:
19381/2023
Folha: 179

58	PÊRA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
59	PÊSSEGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
60	CAQUI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	5		
61	PEPINO. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	253	5		
62	VAGEM. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	253	5		
63	BROCOLIS - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	11		
64	CHICÓRIA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	11		
65	ALFACE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	345	7		
66	AGRIÃO - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	11		
67	LOURO - Fresco A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo. Pacote com 4g	UND	69	1		
68	COENTRO - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	184	4		
69	PIMENTÃO - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	184	4		
70	TOMATE - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	518	10		
71	CENOURA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	794	15		
72	BETERRABA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	11		
73	CHUCHU - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	725	14		
74	ABÓBORA SERGIPANA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	11		
75	BATATA DOCE - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	955	18		
76	INHAME - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	725	14		
77	BATATA INGLESA - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	955	18		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:
19381/2023
Folha: 180

78	BANANA PRATA In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	11		
79	MAMÃO PAPAYA - In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	460	9		
80	LARANJA Pêra - In natura A amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	11		
81	LIMÃO TAITI - In natura A amadurecimento médio, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	713	14		
82	MAÇÃ FUGI - In natura A, AMADURECIMENTO MÉDIO, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	437	8		
83	Azeite de Oliva – óleo de 55 à 83% de ácido oleico entre os ácidos graxos e acidez abaixo de 0,8%. Embalagem de 500ml	UND	83			7
84	Biscoito Recheado 140 gramas, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	403			34
85	Biscoito Waffer, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	863			72
86	Farinha de Mandioca de Mesa Torrada 01 kg. Torrada, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 01 kg em saco de polietileno transparente. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	170			14
87	Farinha de Trigo Branca 01 kg, branca especial, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	UND	242			20
88	Coco ralado seco 500 gramas. Sem açúcar, a base de poupa de coco desidratada. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem em saco de polietileno aluminizado ou transparente contendo 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	28			2
89	Fermento em pó para bolo 200 gramas. Características sensoriais “ organolépticas”, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprio, não deve apresentar-se empedrado, embalagem contendo 200 gramas do produto. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	UND	46			4
90	Gelatina Alimentícia, sabores diversos 01 quilo. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei, sabores: abacaxi, morango e uva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	58			5
91	Goiabada 500 gramas. Com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Apresentação deve ser embalagem de 500 gramas íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 01 ano a contar da data de entrega.	UND	28			2
92	Leite em Pó Integral, lata 400 gramas. Leite de vaca em pó integral, instantâneo, apresentação acondicionado em lata de 400 gramas. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.	UND	110			9



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:

19381/2023

Folha: 181

93	Leite Maternizado – 0 à 06 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 0 à 06 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	14			1
94	Leite Maternizado – 06 à 12 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 06 à 12 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	14			1
95	Leite Condensado 395 gramas em caixa tetra-pack, valor nutricional completo. Com validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	69			6
96	Maionese Tradicional 500 gramas. Composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Com validade de 06 meses a partir da data da entrega.	UND	170			14
97	Milho de Pipoca tipo 01 500 gramas. Características: Grupo duro, classe amarelo, tipo 01, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termoselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Com validade de 30 dias a contar da data de entrega.	UND	58			5
98	Queijo Prato Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	46	1		
99	Presunto Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	46	1		
100	Queijo tipo Requeijão Cremoso Tradicional. Embalagem de 200 gramas. Acondicionada em embalagem de vidro de 200 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	UND	110			4
101	Salsicha Hot Dog. Tipo hot dog, de carne e toucinho congelada, com condimentos triturados misturadas e cozidos. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data da entrega.	KG	173			7
102	Refrigerante Sabores Variados 2litros. Composto de extrato de pó, água gaseificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e de essências, isento de corantes artificiais com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Livre se sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em PET com tampa de rosca.	UND	110			4
103	Sorvete sabores variados 02 quilos.	UND	55	1		
104	Laranja Lima in natura 01 quilo. 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 pouca firme e intacta, devendo ser maduro ou quase maduro. Sem danos físicos causados por manuseio e/ou transporte inadequados. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, com etiqueta, peso e validade descritos.	KG	58	1		
105	CANELA. Especiaria aromática rica em flavonóides com ação antioxidante, fonte de cálcio, manganês, ferro, sacarose, tanino e aldeído cinâmico. Canela do tipo em pó. Conteúdo 30 g.	UND	83			7
106	CURRY. Tempero para comida, tipo pó, feito a partir de uma mistura de especiarias torradas e moídas. Pacote 500 g.	UND	35			3
107	GELATINA. Mistura de poli e oligopeptídios derivados da hidrólise parcial do colágeno. Açúcar, gelatina, sal, vitaminas: A, C e E, acidulante ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificial aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sacarina sódica. Sabores diversos. Conteúdo de cada caixa 25 g.	UND	230			19
108	REQUEIJÃO. Fusão da massa coalhada, obtida por coagulação do leite, completada pela ação de bactérias lácticas específicas com adição de creme de leite. Leite integral, creme de leite, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes (450ii, 452i, 450v, 451ii), regulador de acidez ácido láctico, conservador sorbato de potássio e nisina. Pote de 400 g.	UND	230			9



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:
19381/2023
Folha: 182

109	AIPIM. De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg	KG	288	6		
110	MELÃO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	230	4		
111	MELANCIA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	230	4		
112	MANGA PALMER. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	288	6		

**ANEXO II – PLANILHA ORÇAMENTÁRIA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UND	QUANT. FINAL	MÉDIA	VALOR TOTAL (MÉDIO)
1	Arroz Carreteiro ou similar; tipo 1; classe longo fino; subgrupo polido. Embalagem com 1 kg.	UND	1024	8,92	9.133,03
2	Feijão Carreteiro ou similar; grupo 1; feijão comum; classe preto; tipo 1. Embalagem de 1 kg.	UND	874	10,41	9.095,43
3	Macarrão; espaguete; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g. tipo: Renata, Barilla ou similar	UND	575	8,93	5.132,83
4	Macarrão Renata, Barilla ou similar; parafuso; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g	UND	541	8,57	4.632,09
5	Açúcar União, Neve, Guarani ou similar; origem vegetal: sacarose de cana de açúcar; refinado. Embalagem de 1 kg.	UND	3008	8,12	24.438,24
6	Óleo 100% vegetal, extra filtrado, feito a partir do grão da soja; 100% refinado. Embalagem com 900 ml. OU SIMILAR	UND	828	9,80	8.117,16
7	Café Torrado e moído; Tradicional. Pilão, Três Corações ou similar. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade. Embalagem com 500 g	UND	3199	22,37	71.568,34
8	Sal Cisne, Rosa ou similar; refinado extra iodado. Embalagem com 1 kg.	UND	173	6,28	1.082,73
9	Fubá de Milho germinado. Embalagem 1 kg. OU SIMILAR	UND	219	8,43	1.841,96
10	Vinagre de maçã. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Embalagem com 750 ml.	UND	184	8,07	1.484,27
11	Leite de vaca integral Piracanjuba, Elegê, Leco ou similar. Versão líquida UHT. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1 l.	UND	10704	6,59	70.540,68
12	Achocolatado em pó Nescau ou similar. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e de validade no mínimo de 8 meses. Embalagem de 400 g.	UND	575	14,58	8.385,42
13	Adoçante Zero Cal ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 100 ml.	UND	536	8,26	4.424,75
14	Orégano Kitano ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 3 g.	UND	196	6,31	1.232,95
15	Bisnaguinha Plusvita, Panco ou similar. Tradicional ou Integral. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Pacote com 300 g.	UND	851	9,42	8.019,26



16	Suco concentrado Imbiara ou similar, sabor Caju, Goiaba e Manga. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 ml	UND	288	8,60	2.471,54
17	Aveia Integral Quaker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem com 200 g	UND	276	6,43	1.775,60
18	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 500g.	UND	322	22,17	7.137,67
19	Farinha de arroz enriquecida. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 200g.OU SIMILAR	UND	253	17,37	4.395,45
20	Extrato elaborado com polpa de tomate concentrada sem condimentos ou SIMILAR. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem 340g	UND	598	5,38	3.217,24
21	Tempero colorífico extraído do arilo da semente tintorial do urucuzeiro. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote de 100g.OU SIMILAR	UND	265	3,61	955,73
22	Biscoito de maisena Piraquê ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote com 400 g.	UND	518	10,65	5.513,10
23	Biscoito Cream Cracker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. PACOTE 400G	UND	840	9,79	8.221,50
24	Margarina Qualy, Vigor ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1kg.	UND	460	19,47	8.957,73
25	Pacote de canjica de milho branca tipo Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	170	9,60	1.633,35
26	Pacote de canjiquinha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	161	5,43	873,69
27	Creme de leite Piracanjuba ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.	UND	368	6,04	2.223,95
28	Milho enlatado. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com peso líquido de 300 g e drenado de 200 g OU SIMILAR	UND	253	5,05	1.276,81
29	Pacote de ervilha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	253	10,58	2.676,74
30	Batata Palha Elma Chips ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	255	21,54	5.500,01
31	Iogurte bandeja C/6 und; Sabores Nestle ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Sem presença de parasitas e/ou fungos. Embalagem de 540 g.	UND	800	7,64	6.117,72



32	Carne de Frango corte de Coxa e sobrecoxa (Perônio, e osso coxal). Com osso, congeladas, sem temperos, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1297	21,53	27.924,39
33	Tipo filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelada, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1898	21,24	40.296,58
34	Carne Bovina tipo Patinho in natura, congelada, sem excesso de gordura, devendo ter até 10% de gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Ainda deve ser isenta de ossos. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1518	51,73	78.531,20
35	Carne Moída Bovina de primeira tipo Patinho in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ter até 10% de gordura. Isento de: vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadada entre outras características já descritas. Deve apresentar data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1438	48,08	69.115,00
36	Carne Bovina tipo fígado, sem pele, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor próprio avermelhado escuro, sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	460	29,07	13.372,20
37	Filé de peixe. Merluza; com aspecto próprio, sem sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Pacotes de 1 kg.	KG	1288	50,23	64.696,24
38	Ovos brancos de galinha. dúzia, com data de embalagem e prazo de validade, sem rachaduras e/ou quebras.	DUZ	748	13,17	9.842,08
39	ABOBRINHA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	529	8,40	4.443,60
40	BERINJELA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	529	10,90	5.767,86



41	COUVE FLOR - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	10,70	6.154,42
42	REPOLHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	288	7,33	2.106,42
43	ALHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	265	34,89	9.228,41
44	CEBOLA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	368	8,24	3.033,55
45	CHEIRO VERDE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	184	6,13	1.128,53
46	MAXIXE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	115	10,47	1.203,67
47	QUIABO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	495	14,01	6.929,59
48	ESPINAFRE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	8,26	4.747,58
49	COUVE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	368	10,55	3.882,40
50	MORANGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	34,93	8.838,13
51	ABACATE. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	322	9,58	3.085,83
52	KIWI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	29,70	7.514,94
53	GOIABA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	14,17	3.585,01



54	MARACUJÁ. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	322	15,10	4.861,13
55	TANGERINA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	12,48	3.158,28
56	ABACAXI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	13,31	3.366,59
57	UVA. Tipo sem sementes. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	23,64	5.981,76
58	PÊRA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	15,38	3.890,30
59	PÊSSEGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	13,88	3.510,80
60	CAQUI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253	14,19	3.590,07



61	PEPINO. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	253	8,09	2.046,77
62	VAGEM. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	253	12,49	3.160,81
63	BROCOLIS - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	9,52	5.475,92
64	CHICÓRIA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	5,12	2.944,00
65	ALFACE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	345	4,88	1.684,75
66	AGRIÃO - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575	4,85	2.790,67
67	LOURO - Fresco Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo. Pacote com 4g	UND	69	5,98	412,85
68	COENTRO - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	184	4,82	886,88
69	PIMENTÃO - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	184	11,24	2.068,16
70	TOMATE - Vegetal A Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	518	11,17	5.778,75
71	CENOURA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	794	11,91	9.447,94
72	BETERRABA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	6,72	3.865,92
73	CHUCHU - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	725	5,30	3.842,27
74	ABÓBORA SERGIPANA - Vegetal B Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	7,09	4.074,83
75	BATATA DOCE - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	955	6,92	6.605,14
76	INHAME - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	725	11,53	8.351,07
77	BATATA INGLESA - Vegetal C Asem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo.	KG	955	6,80	6.493,78



78	BANANA PRATA In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	11,34	6.522,42
79	MAMÃO PAPAYA - In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	460	17,51	8.054,60
80	LARANJA Pêra - In natura A amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575	6,18	3.555,42
81	LIMÃO TAITI - In natura A amadurecimento médio, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	713	4,62	3.294,06
82	MAÇÃ FUGI - In natura A, AMADURECIMENTO MÉDIO, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	437	14,79	6.464,69
83	Azeite de Oliva – óleo de 55 à 83% de ácido oleico entre os ácidos graxos e acidez abaixo de 0,8%. Embalagem de 500ml	UND	83	31,47	2.605,72
84	Biscoito Recheado 140 gramas, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	403	3,55	1.428,88
85	Biscoito Waffer, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	863	4,49	3.875,50
86	Farinha de Mandioca de Mesa Torrada 01 kg. Torrada, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 01 kg em saco de polietileno transparente. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	170	11,11	1.890,92
87	Farinha de Trigo Branca 01 kg, branca especial, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	UND	242	6,54	1.578,61



88	Coco ralado seco 500 gramas. Sem açúcar, a base de poupa de coco desidratada. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem em saco de polietileno aluminizado ou transparente contendo 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	28	23,71	654,30
89	Fermento em pó para bolo 200 gramas. Características sensoriais “ organolépticas”, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprio, não deve apresentar-se empedrado, embalagem contendo 200 gramas do produto. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	UND	46	6,59	303,14
90	Gelatina Alimentícia, sabores diversos 01 quilo. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei, sabores: abacaxi, morango e uva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	58	23,32	1.341,09
91	Goiabada 500 gramas. Com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Apresentação deve ser embalagem de 500 gramas íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 01 ano a contar da data de entrega.	UND	28	8,98	247,94
92	Leite em Pó Integral, lata 400 gramas. Leite de vaca em pó integral, instantâneo, apresentação acondicionado em lata de 400 gramas. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.	UND	110	21,53	2.377,28
93	Leite Maternizado – 0 à 06 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 0 à 06 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	14	49,65	685,17
94	Leite Maternizado – 06 à 12 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 06 à 12 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	14	50,33	694,55
95	Leite Condensado 395 gramas em caixa tetra-pack, valor nutricional completo. Com validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	69	8,57	591,10
96	Maionese Tradicional 500 gramas. Composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Com validade de 06 meses a partir da data da entrega.	UND	170	12,75	2.170,62



97	Milho de Pipoca tipo 01 500 gramas. Características: Grupo duro, classe amarelo, tipo 01, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termoselada, isenta de mofos ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Com validade de 30 dias a contar da data de entrega.	UND	58	13,65	785,07
98	Queijo Prato Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	46	48,31	2.222,11
99	Presunto Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	46	31,33	1.441,33
100	Queijo tipo Requeijão Cremoso Tradicional. Embalagem de 200 gramas. Acondicionada em embalagem de vidro de 200 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	UND	110	9,38	1.035,55
101	Salsicha Hot Dog. Tipo hot dog, de carne e toucinho congelada, com condimentos triturados misturadas e cozidos. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data da entrega.	KG	173	16,63	2.868,10
102	Refrigerante Sabores Variados 2litros. Composto de extrato de pó, água gaseificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e de essências, isento de corantes artificiais com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Livre se sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em PET com tampa de rosca.	UND	110	8,76	967,47
103	Sorvete sabores variados 02 quilos.	UND	55	29,60	1.633,74
104	Laranja Lima in natura 01 quilo. 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 poupa firme e intacta, devendo ser maduro ou quase maduro. Sem danos físicos causados por manuseio e/ou transporte inadequados. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, com etiqueta, peso e validade descritos.	KG	58	12,04	692,11
105	CANELA. Especiaria aromática rica em flavonoides com ação antioxidante, fonte de cálcio, manganês, ferro, sacarose, tanino e aldeído cinâmico. Canela do tipo em pó. Conteúdo 30 g.	UND	83	6,36	526,33
106	CURRY. Tempero para comida, tipo pó, feito a partir de uma mistura de especiarias torradas e moídas. Pacote 500 g.	UND	35	13,86	478,06
107	GELATINA. Mistura de poli e oligopeptídios derivados da hidrólise parcial do colágeno. Açúcar, gelatina, sal, vitaminas: A, C e E, acidulante ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificial aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sacarina sódica. Sabores diversos. Conteúdo de cada caixa 25 g.	UND	230	1,75	402,50
108	REQUEIJÃO. Fusão da massa coalhada, obtida por coagulação do leite, completada pela ação de bactérias lácticas específicas com adição de creme de leite. Leite integral, creme de leite, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes (450ii, 452i, 450v, 451ii), regulador de acidez ácido láctico,	UND	230	16,36	3.763,57



	conservador sorbato de potássio e nisina. Pote de 400 g.				
109	AIPIM. De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg	KG	288	7,31	2.100,67
110	MELÃO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	230	8,24	1.895,20
111	MELANCIA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	230	5,36	1.232,80
112	MANGA PALMER. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	288	8,95	2.574,08
			TOTAL R\$:		838.748,69



ANEXO III

(Modelo)

(Papel Timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE CABO FRIO

Comissão de Pregão

Praça Tiradentes, s/n – Centro, Cabo Frio/RJ

Declaramos ter conhecimento do Edital de Pregão Eletrônico nº 024/2023e que atendemos plenamente todos os requisitos e condições de habilitação desta licitação e também a Lei de Licitações nº 8.666/93 e a Lei do Pregão nº 10.520/02, não havendo nada que nos desabone.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Local e Data

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Assinatura do representante legal e o

Carimbo do CNPJ da empresa



ANEXO IV

(Modelo)
(Papel timbrado da Empresa)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

À SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE CABO FRIO
Comissão de Pregão
Referente ao Pregão Eletrônico nº 024/2023

Prezados Senhores,

Em atenção ao Edital Pregão Eletrônico nº 024/2023 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 Público 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 90 (noventa) 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;
- Atestamos 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 partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

(Local e data)

Assinatura do representante legal da empresa
Carimbo do CNPJ



ANEXO V

(Modelo)

(Papel timbrado da empresa)

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

À SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE CABO FRIO

Comissão de Pregão

Praça Tiradentes, s/n – Centro, Cabo Frio/RJ

Referente ao Pregão Eletrônico nº 024/2023

A Empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx e do CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() **MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Local e Data

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Assinatura do representante legal e o
Carimbo do CNPJ da empresa



ANEXO VI

(Modelo)

(Papel timbrado da empresa)

**DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO POSSUI
MENORES DE IDADE NO SEU QUADRO FUNCIONAL**

À SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE CABO FRIO

Comissão de Pregão

Praça Tiradentes, s/n – Centro, Cabo Frio/RJ

Referente ao Pregão Eletrônico nº 024/2023

A empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, sediada no endereço xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, DECLARA que não possui no seu quadro de funcionários, trabalhador menor de 18 (dezoito) anos atuando em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos atuando em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em cumprimento ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, conforme determina o artigo 27, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/93.

xx

Local e Data

xx

Assinatura do representante legal e o

Carimbo do CNPJ da empresa



ANEXO VIII

(Papel Timbrado da empresa)

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

À SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DE CABO FRIO
Comissão de Pregão

Proposta que faz a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, para o aquisição de gêneros alimentícios, para 12 (doze) meses, com distribuição e entrega conforme especificações, quantidades e condições previstas no Termo de referência, **por meio de Sistema de Registro de Preços**, pelo período de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ata de registro de preços, conforme especificações do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 024/2023.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UND	QUANT. FINAL	VALOR UNITÁRIO	MARCA (SE HOUVER)	VALOR TOTAL
1	Arroz Carreteiro ou similar; tipo 1; classe longo fino; subgrupo polido. Embalagem com 1 kg.	UND	1024			
2	Feijão Carreteiro ou similar; grupo 1; feijão comum; classe preto; tipo 1. Embalagem de 1 kg.	UND	874			
3	Macarrão; espaguete; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g. tipo: Renata, Barilla ou similar	UND	575			
4	Macarrão Renata, Barilla ou similar; parafuso; Massa de Sêmola. Embalagem de 500 g	UND	541			
5	Açúcar União, Neve, Guarani ou similar; origem vegetal: sacarose de cana de açúcar; refinado. Embalagem de 1 kg.	UND	3008			
6	Óleo 100% vegetal, extra filtrado, feito a partir do grão da soja; 100% refinado. Embalagem com 900 ml. OU SIMILAR	UND	828			
7	Café Torrado e moído; Tradicional. Pilão, Três Corações ou similar. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade. Embalagem com 500 g	UND	3199			
8	Sal Cisne, Rosa ou similar; refinado extra iodado. Embalagem com 1 kg.	UND	173			
9	Fubá de Milho germinado. Embalagem 1 kg. OU SIMILAR	UND	219			
10	Vinagre de maçã. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Embalagem com 750 ml.	UND	184			
11	Leite de vaca integral Piracanjuba, Elegê, Leco ou similar. Versão líquida UHT. Sem danificações na embalagem, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1 l.	UND	10704			
12	Achocolatado em pó Nescau ou similar. Sem danificações na embalagem, conter data de fabricação e de validade no mínimo de 8 meses. Embalagem de 400 g.	UND	575			
13	Adoçante Zero Cal ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 100 ml.	UND	536			



14	Orégano Kitano ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 3 g.	UND	196			
15	Bisnaguinha Plusvita, Panco ou similar. Tradicional ou Integral. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Pacote com 300 g.	UND	851			
16	Suco concentrado Imbiara ou similar, sabor Caju, Goiaba e Manga. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 ml	UND	288			
17	Aveia Integral Quaker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem com 200 g	UND	276			
18	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 500g.	UND	322			
19	Farinha de arroz enriquecida. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade Embalagem de 200g. OU SIMILAR	UND	253			
20	Extrato elaborado com polpa de tomate concentrada sem condimentos ou SIMILAR. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem 340g	UND	598			
21	Tempero colorífico extraído do arilo da semente tintorial do urucuzeiro. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote de 100g. OU SIMILAR	UND	265			
22	Biscoito de maisena Piraquê ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Pacote com 400 g.	UND	518			
23	Biscoito Cream Cracker ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. PACOTE 400G	UND	840			
24	Margarina Qualy, Vigor ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 1kg.	UND	460			
25	Pacote de canjica de milho branca tipo Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	170			
26	Pacote de canjiquinha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	161			
27	Creme de leite Piracanjuba ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.	UND	368			
28	Milho enlatado. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com peso líquido de 300 g e drenado de 200 g OU SIMILAR	UND	253			
29	Pacote de ervilha Yoki ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	253			
30	Batata Palha Elma Chips ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Embalagem com 500 g.	UND	255			
31	Iogurte bandeja C/6 und; Sabores Nestle ou similar. Sem danificações na embalagem. Deve conter data de fabricação e data de validade. Sem presença de parasitas e/ou fungos. Embalagem de 540 g.	UND	800			



32	Carne de Frango corte de Coxa e sobrecoxa (Perônio, e osso coxal). Com osso, congeladas, sem temperos, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1297			
33	Tipo filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelada, com adição de água de no máximo 6%, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, com odor e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica individual ou bandeja de 1 a 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1898			
34	Carne Bovina tipo Patinho in natura, congelada, sem excesso de gordura, devendo ter até 10% de gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Ainda deve ser isenta de ossos. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1518			
35	Carne Moída Bovina de primeira tipo Patinho in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ter até 10% de gordura. Isento de: vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada entre outras características já descritas. Deve apresentar data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	1438			
36	Carne Bovina tipo fígado, sem pele, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor próprio avermelhado escuro, sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Cada peça em embalagem plástica individual de até 2 kg, com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	460			
37	Filé de peixe. Merluza; com aspecto próprio, sem sem aspectos de gordura, sem aspectos esverdeados, odor e sabor próprios, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Pacotes de 1 kg.	KG	1288			
38	Ovos brancos de galinha. dúzia, com data de embalagem e prazo de validade, sem rachaduras e/ou quebras.	DUZ	748			
39	ABOBRINHA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	529			
40	BERINJELA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	529			
41	COUVE FLOR - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575			
42	REPOLHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	288			



43	ALHO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	265			
44	CEBOLA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	368			
45	CHEIRO VERDE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	184			
46	MAXIXE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	115			
47	QUIABO - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	495			
48	ESPINAFRE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575			
49	COUVE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	368			
50	MORANGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
51	ABACATE. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	322			
52	KIWI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
53	GOIABA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
54	MARACUJÁ. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	322			



55	TANGERINA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
56	ABACAXI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
57	UVA. Tipo sem sementes. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
58	PÊRA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
59	PÊSSEGO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
60	CAQUI. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	253			
61	PEPINO. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	253			
62	VAGEM. Vegetal apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg.	KG	253			
63	BROCOLIS - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575			
64	CHICÓRIA - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575			
65	ALFACE - Vegetal A, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	345			



66	AGRIÃO - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	575			
67	LOURO - Fresco A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo. Pacote com 4g	UND	69			
68	COENTRO - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	UND	184			
69	PIMENTÃO - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	184			
70	TOMATE - Vegetal A sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	518			
71	CENOURA - Vegetal B sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	794			
72	BETERRABA - Vegetal B sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575			
73	CHUCHU - Vegetal B sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	725			
74	ABÓBORA SERGIPANA - Vegetal B sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575			
75	BATATA DOCE - Vegetal C sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	955			
76	INHAME - Vegetal C sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	725			
77	BATATA INGLESA - Vegetal C sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo.	KG	955			
78	BANANA PRATA In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575			
79	MAMÃO PAPAYA - In natura A, amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	460			
80	LARANJA Pêra - In natura A amadurecimento médio ainda com características verde claro, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	575			
81	LIMÃO TAITI - In natura A amadurecimento médio, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	713			
82	MAÇÃ FUGI - In natura A, AMADURECIMENTO MÉDIO, sem presença de parasitas, fungos ou aparência deformada. Odor próprio, e sem escoriações. estar próprio para consumo	KG	437			
83	Azeite de Oliva – óleo de 55 à 83% de ácido oleico entre os ácidos graxos e acidez abaixo de 0,8%. Embalagem de 500ml	UND	83			



84	Biscoito Recheado 140 gramas, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	403			
85	Biscoito Waffer, composição básica: farinha de trigo, gordura hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado em embalagem com 140 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	863			
86	Farinha de Mandioca de Mesa Torrada 01 kg. Torrada, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 01 kg em saco de polietileno transparente. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	170			
87	Farinha de Trigo Branca 01 kg, branca especial, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	UND	242			
88	Coco ralado seco 500 gramas. Sem açúcar, a base de poupa de coco desidratada. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem em saco de polietileno aluminizado ou transparente contendo 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	28			
89	Fermento em pó para bolo 200 gramas. Características sensoriais "organolépticas", aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprio, não deve apresentar-se empedrado, embalagem contendo 200 gramas do produto. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	UND	46			
90	Gelatina Alimentícia, sabores diversos 01 quilo. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizante, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei, sabores: abacaxi, morango e uva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	58			
91	Goiabada 500 gramas. Com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Apresentação deve ser embalagem de 500 gramas íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 01 ano a contar da data de entrega.	UND	28			
92	Leite em Pó Integral, lata 400 gramas. Leite de vaca em pó integral, instantâneo, apresentação acondicionado em lata de 400 gramas. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.	UND	110			
93	Leite Maternizado – 0 à 06 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 0 à 06 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	14			



94	Leite Maternizado – 06 à 12 meses. Lata 400 gramas. Fórmula Infantil de Partida, para recém nascido prematuros de 06 à 12 meses, contendo: soro de leite desmineralizado, malto dextrina, leite desnatado, triglicérides de cadeia média, proteína de soro de leite, sais minerais, vitaminas. Isento de glúten. Com validade de 12 meses a partir da entrega. Tipo Similar: Aptamil.	UND	14			
95	Leite Condensado 395 gramas em caixa tetra-pack, valor nutricional completo. Com validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	69			
96	Maionese Tradicional 500 gramas. Composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Com validade de 06 meses a partir da data da entrega.	UND	170			
97	Milho de Pipoca tipo 01 500 gramas. Características: Grupo duro, classe amarelo, tipo 01, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Com validade de 30 dias a contar da data de entrega.	UND	58			
98	Queijo Prato Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	46			
99	Presunto Fatiado, fatia média de 50 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	KG	46			
100	Queijo tipo Requeijão Cremoso Tradicional. Embalagem de 200 gramas. Acondicionada em embalagem de vidro de 200 gramas. Com data de fabricação e validade. Conter SIF.	UND	110			
101	Salsicha Hot Dog. Tipo hot dog, de carne e toucinho congelada, com condimentos triturados misturadas e cozidos. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data da entrega.	KG	173			
102	Refrigerante Sabores Variados 2litros. Composto de extrato de pó, água gaseificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e de essências, isento de corantes artificiais com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Livre se sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em PET com tampa de rosca.	UND	110			
103	Sorvete sabores variados 02 quilos.	UND	55			
104	Laranja Lima in natura 01 quilo. 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 poupa firme e intacta, devendo ser maduro ou quase maduro. Sem danos físicos causados por manuseio e/ou transporte inadequados. Acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, com etiqueta, peso e validade descritos.	KG	58			
105	CANELA. Especiaria aromática rica em flavonoides com ação antioxidante, fonte de cálcio, manganês, ferro, sacarose, tanino e aldeído cinâmico. Canela do tipo em pó. Conteúdo 30 g.	UND	83			
106	CURRY. Tempero para comida, tipo pó, feito a partir de uma mistura de especiarias torradas e moídas. Pacote 500 g.	UND	35			



107	GELATINA. Mistura de poli e oligopeptídios derivados da hidrólise parcial do colágeno. Açúcar, gelatina, sal, vitaminas: A, C e E, acidulante ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificial aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sacarina sódica. Sabores diversos. Conteúdo de cada caixa 25 g.	UND	230			
108	REQUEIJÃO. Fusão da massa coalhada, obtida por coagulação do leite, completada pela ação de bactérias lácticas específicas com adição de creme de leite. Leite integral, creme de leite, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes (450ii, 452i, 450v, 451ii), regulador de acidez ácido láctico, conservador sorbato de potássio e nisina. Pote de 400 g.	UND	230			
109	AIPIM. De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg	KG	288			
110	MELÃO. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	230			
111	MELANCIA. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	230			
112	MANGA PALMER. In Natura, AMADURECIMENTO MÉDIO, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	288			
			TOTAL R\$:			

Validade da proposta de 90 dias.

Local e data

Assinatura do representante Legal da Empresa
Carimbo do CNPJ



ANEXO IX

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO SUPRIR AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO, QUE FIRMAM O MUNICÍPIO DE CABO FRIO, ATRAVÉS DA SECRETARIA XXXXX, E A EMPRESA XXXXXXXXX.

O **MUNICÍPIO DE CABO FRIO/RJ**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ Nº 28.549.483/0001-05, com sede a Praça Tiradentes, s/ nº, Centro, Cabo Frio-RJ, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, doravante denominada **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado por seu Ordenador de Despesas Sr. GUSTAVO FECHER TEIXEIRA BATOS, nacionalidade, estado civil, portador da Carteira de Identidade RG nº XXXXXXX, expedida pelo XXXXX/UF inscrita no CPF sob o nº XXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXX, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXX, situada a XXXXXX, por intermédio de seu representante legal XXXXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Carteira de Identidade RG nº XXXXXXX, expedida pelo XXXXX/UF, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **FORNECEDOR**, considerando o julgamento da licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, nº 024/2023, publicada no DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE CABO FRIO/RJ de 29/05/2023, Processo Administrativo nº 19381/2023, RESOLVEM lavrar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, de acordo com sua classificação alcançada e quantidades cotadas no referido certame, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes aos ditames da Lei Federal nº 10.520/02, dos Decretos Municipais nº 6.279 de 23 de junho de 2020 e 5.926, de 11 de dezembro de 2018, às normas gerais da Lei Federal nº 8.666/93, aplicáveis de forma subsidiária, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para o fornecimento de gêneros alimentícios, visando suprir as necessidades de diversas secretarias da prefeitura municipal de cabo frio, pelo período de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ata de registro de preços, conforme especificações do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 024/2023, 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, e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Fornecedor:

Cnpj:

Endereço:

Tel.

Representante:

E-mail:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
XXXX	XXXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXXX
XXXX	XXXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXXX

3 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. Os recursos necessários à contratação do objeto cujos preços se registram na presente ata correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão/Unidade	Programa de Trabalho / Ficha	Despesa	FR
XXX/XX	XXXX/XXX	XXXXXX	XXX
XXX/XX	XXXX/XXX	XXXXXX	XXX

4 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze meses), contados a partir de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

5 – DOS ÓRGÃOS GERENCIADORES E PARTICIPANTES

5.1. Atuará enquanto órgão gerenciador da ata de registro de preços a ser firmada neste certame a Secretaria Municipal de Administração.

5.2. São órgãos participantes do presente Certame: SECRIA – Secretaria da Criança e do Adolescente - SEMEI – Secretaria da Melhor Idade – SEDHSEG – Secretaria de Direitos Humanos e Segurança - SECULT – Secretaria de Cultura - SEMOSP – Secretaria de Obras - SEMURB – Secretaria de Mobilidade Urbana - PROGEM – Procuradoria Geral do Município - SEGOV – Secretaria de Governo – SEMMURB – Secretaria de Mobilidade Urbana - SETEL – Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer - SEAP – Secretaria de Agricultura e Pesca - SECFA – Secretaria de Fazenda – SEMOSP – Secretaria de Obras e Serviços Públicos - CGM – Controladoria Geral do Município - SECPLADUR – Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano.

5.3. Compete ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

5.3.1. A contratação realizada por estes será formalizada por intermédio de instrumento contratual (Anexo X do Edital – Minuta de Contrato), ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

6 – DO FORNECIMENTO DOS ITENS REGISTRADOS



- 2.1.** A entrega ESTIMADA deverá ocorrer de acordo com especificado no ANEXO D, ao longo de todo contrato, conforme demanda das Secretarias.
- 2.2.** O fornecimento dos alimentos será de acordo com ordem de serviço no período de 12 meses, com entregas na parte da manhã de 8h às 11:30hs.
- 2.3.** A entrega somente será feita mediante requisição da contratante, por e-mail, constando do quantitativo e da relação de itens a serem entregues;
- 2.4.** Os materiais deverão ser entregues nos endereços constantes no “item 7 do TR”:
- 2.5.** O(s) fornecedor(es) entregará(ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber e de acordo com o Anexo D do Termo de Referência;
- 2.6.** A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o período da manhã, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência;
- 2.7.** Os itens deverão ser entregues livre de vícios que prejudiquem o seu uso, consumo ou eficácia, assim como devem ser entregues na embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, que tornem inadequado o conteúdo;
- 2.8.** Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta;
- 2.9.** Informações sobre alguns itens constantes do Objeto do Termo de Referência poderão ser solicitadas ao fornecedor, pelo pregoeiro ou pela comissão de licitação, tais como informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análise de produtos, amostras de produtos e outros, a qualquer tempo e/ou fase do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento;
- 2.10.** Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;
- 2.11.** Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.



2.12. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no 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;

2.13. Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, todo material irregular será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da Empresa fornecedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

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

2.15. Além daquelas exigidas no Edital os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação e normas vigentes estabelecidas pelos órgãos e instituições competentes, no que tange à regularização dos processos de produção, distribuição e comercialização dos mesmos;

2.16. 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;

2.17. A Contratada deverá atender a solicitações excepcionais de fornecimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da solicitação;

2.18. 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 contratante.

7 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Esta Ata de Registro de preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de fornecimento, para futura e eventual contratação, nos termos definidos do Processo nº xxxxx/2022, Edital Pregão Eletrônico nº XXX/2023 e dos seus anexos.

7.2. A contratação com o FORNECEDOR registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do ÓRGÃO GERENCIADOR.

7.3. A lavratura desta Ata de Registro de Preços não obriga a contratação dos itens registrados, facultando-se a realização de licitação específica para o objeto da contratação, sendo assegurada preferência ao FORNECEDOR registrado em igualdade de condições.



8 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão realizados pelo contratante, de acordo com as solicitações realizadas, considerando a quantidade e valor dos itens adquiridos.

8.2. O pagamento dar-se-á por meio de ordem para depósito em conta corrente do FORNECEDOR, informada na nota fiscal/fatura, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal/Fatura discriminativa, em 02 (duas) vias, devidamente atestada, pelo fiscal designado para o contrato, de que os bens foram entregues em definitivo;
- b) Documentos de comprovação de regularidade fiscal;

8.3. Em caso de devolução da fatura/nota fiscal para correção, o prazo para pagamento passará a fluir após a sua reapresentação;

8.4. Em eventuais atrasos no pagamento, quando por culpa exclusiva do CONTRATANTE, o valor devido será atualizado, da data do vencimento à do efetivo pagamento, pela variação percentual do IPCA-E IBGE – Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ou outro índice que venha substituí-lo.

8.5. Haverá compensações financeiras e penalizações por eventuais atrasos e descontos por eventuais antecipações de pagamentos, conforme dispõe o Art. 40 incisos XIV, alínea “c” e “d” da Lei Federal n.º 8.666/93.

8.5.1. A compensação financeira pelo atraso será calculada até a data do efetivo pagamento, calculada *pro-rata die*, pelo índice de 1% (um por cento) ao mês, exceto se constatado culpa exclusiva da empresa.

8.5.2. Em caso de pagamento antecipado, incidirá a taxa de 1% (um 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).

8.6. O pagamento poderá ser suspenso em caso de eventual descumprimento contratual, admitindo-se a dedução de eventuais multas aplicadas, em face do crédito que possuir o FORNECEDOR.

8.7. Para efetivação do pagamento o FORNECEDOR deverá, durante a vigência do contrato, estar em compatibilidade com todas as condições e exigências do edital.

9 – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

9.1. Constituem obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR:



- a) gerenciar a ata de registro de preços;
- b) realizar contratações conforme melhor interesse do órgão;
- c) acompanhar constantemente a flutuação dos preços no mercado de modo a manter a vantajosidade da contratação;
- d) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados, bem como revisões e cancelamento dos preços registrados;
- e) efetuar a aplicação das sanções constantes no Edital, em caso de descumprimento das obrigações pelo FORNECEDOR;
- f) publicar nos meios de imprensa oficiais os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos ÓRGÃOS ADERENTES;
- g) gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos ORGÃOS ADERENTES.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

10.1. Constituem obrigações do FORNECEDOR:

- a) entregar os itens na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, de acordo com as condições estabelecidas no Edital de Pregão, Termo de Referência, e Contrato ou instrumento congênere.
- b) entregar o objeto sem qualquer ônus para o Município de Cabo Frio, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- c) manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- d) comunicar ao fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- e) 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;



f) 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 ao Município de Cabo Frio ou terceiros;

g) manter, durante todo o prazo de vigência da ata, as condições de participação e habilitação constantes no instrumento convocatório

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. Outras obrigações constantes no termo de referência e no instrumento convocatório também serão observadas pelo fornecedor, haja vista o princípio licitatório da vinculação ao edital e seus anexos.

11 – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

11.1. Fica autorizada aos demais órgãos e entes da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, que não figurem enquanto órgãos participantes deste certame, a adesão à presente ata de registro de preços, desde que haja anuência do ÓRGÃO GERENCIADOR, bem como sejam cumpridos os requisitos constantes no artigo 22 do Decreto Municipal nº 5.926/18.

11.1.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR, em casos de adesão, deverá realizar a consulta ao FORNECEDOR, que irá concordar ou não com o referido pedido.

11.1.2. As aquisições eventualmente realizadas a título de adesão à ata de registro de preços por órgãos não participantes do certame não poderão exceder o montante de 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos unitários constantes no termo de referência.

11.1.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

12. DA FORMAÇÃO CADASTRO DE RESERVA



12.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado;

12.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva;

12.3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 19 e 20 do Decreto Municipal nº 5926/2018;

12.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva ocorrerá apenas no momento prévio à contratação, visando sempre a atender as hipóteses previstas nos artigos 10, parágrafo primeiro, e 19 e 20 do Decreto Municipal 5926/2018.

13 – DA REVISÃO E CANCELAMENTO

13.1. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou em havendo fato que eleve o custo dos itens registrados, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, em observância ao disposto no artigo 65, II, alínea d, da Lei 8.666/93.

13.1.1. Na hipótese do item 13.1, deve ser encaminhado pela empresa 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.

13.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará o FORNECEDOR para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

13.2.1. O FORNECEDOR que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, desde que confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

13.2.2. Na hipótese do item 13.2.1, o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá convocar os demais licitantes, conforme ordem de classificação dos fornecedores no competente certame, a fim de que se façam negociações para que o fornecimento dos itens se dê conforme o preço de mercado.



13.2.3. Não havendo êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

13.3. 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, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

13.4. O registro do fornecedor será cancelado quando este:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) não assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

14 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o órgão solicitante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções:

14.1.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

14.1.2. Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) de 10% (vinte por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;

b) de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) de 0,5% (meio por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de execução do objeto, até o máximo de 15 (quinze) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação assumida.



14.1.3. Suspensão de licitar e contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

14.1.4. Impedimento, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.2002, para licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e suspensão do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Cabo Frio, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na hipótese de:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) não manter a proposta após a homologação;

e) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

f) fraudar a execução do contrato;

g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato;

14.1.5. 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 na forma da lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

14.2. A multa administrativa, prevista no item 14.1.2 poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra das penalidades previstas nesta Cláusula;

14.3. A multa administrativa não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

14.4. Não havendo créditos para abatimento da multa, esta deverá ser recolhida aos cofres do Município em até 10 (dez) dias da sua aplicação, sendo que após esta data começarão a correr juros, multas e atualizações monetárias.

14.5. Caso não seja recolhida a multa no prazo acima, o valor será inscrito em dívida ativa e será promovida a cobrança judicial, sem prejuízo das demais cominações legais.



14.6. A reabilitação de que trata o item 14.1.5 poderá ser requerida após 2 (dois) anos da aplicação da referida penalidade.

15 – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A fiscalização do presente contrato será realizada pelo servidor devidamente designado por ato do Ordenador de Despesas, para que, nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, acompanhe e fiscalize a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

15.3. 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.

16 – DAS CONDIÇÕES GERAIS

16.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital que deu origem a esta Ata, no Termo de Referência, bem como no contrato a ser firmado entre as partes.

16.2. As partes elegem o foro da Comarca de Cabo Frio-RJ para resolver quaisquer pendências provenientes desta Ata que se façam necessárias solucionar por meio de processo judicial.

E por estarem assim justas e concordes, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas abaixo qualificadas.

Cabo Frio, xx de xxxxxxxxx de 20xx.

MUNICÍPIO DE CABO FRIO
Órgão Gerenciador

XX

Fornecedor 1



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO

Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Processo:
19381/2023
Folha: 218

XX

Fornecedor 2...

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF



1.2. A presente aquisição compreenderá os seguintes itens, cujo valor se encontra atribuído na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
XXXX	XXXXX	XXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXXX
XXXX	XXXXX	XXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXXX

TOTAL: R\$XXXXX

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1. A entrega ESTIMADA deverá ocorrer de acordo com especificado no ANEXO D, ao longo de todo contrato, conforme demanda das Secretarias.

2.2. O fornecimento dos alimentos será de acordo com ordem de serviço no período de 12 meses, com entregas na parte da manhã de 8h às 11:30hs.

2.3. A entrega somente será feita mediante requisição da contratante, por e-mail, constando do quantitativo e da relação de itens a serem entregues;

2.4. Os materiais deverão ser entregues nos endereços constantes no “item 7 do TR”:

2.5. O(s) fornecedor(es) entregará(ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber e de acordo com o Anexo D do Termo de Referência;

2.6. A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o período da manhã, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência;

2.7. Os itens deverão ser entregues livre de vícios que prejudiquem o seu uso, consumo ou eficácia, assim como devem ser entregues na embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, que tornem inadequado o conteúdo;

2.8. Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta;

2.9. Informações sobre alguns itens constantes do Objeto do Termo de Referência poderão ser solicitadas ao fornecedor, pelo pregoeiro ou pela comissão de licitação, tais como informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análise de produtos, amostras de



produtos e outros, a qualquer tempo e/ou fase do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento;

2.10. Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

2.11. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

2.12. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no 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;

2.13. Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, todo material irregular será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da Empresa fornecedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

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

2.15. Além daquelas exigidas no Edital os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação e normas vigentes estabelecidas pelos órgãos e instituições competentes, no que tange à regularização dos processos de produção, distribuição e comercialização dos mesmos;

2.16. 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;

2.17. A Contratada deverá atender a solicitações excepcionais de fornecimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da solicitação;

2.18. 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 contratante.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR GLOBAL E FORMA DE PAGAMENTO



3.1. O valor global da presente aquisição é de **R\$ XXXXXXXX (valor por extenso)** e deverá ser quitado até 30º (trigésimo) dia subsequente à apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo servidor designado como fiscal do presente contrato;

3.2. A forma de pagamento será por meio de ordem para depósito em conta corrente da CONTRATADA informado na nota fiscal/fatura, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal/Fatura discriminativa, em 02 (duas) vias, devidamente atestada, pelo fiscal designado para o contrato, de que os bens foram entregues em definitivo;
- b) Documentos de comprovação de regularidade fiscal;

3.3. Estão inclusas no valor total deste contrato todas as despesas necessárias, tais como: mão de obra, entrega, tributos, emolumentos, despesas indiretas, encargos sociais ou quaisquer outros gastos não especificados, necessários ao perfeito cumprimento das obrigações constantes neste Contrato, na forma do artigo 71, caput e § 1º da Lei 8.666 de 1993;

3.4. Em caso de devolução da fatura/nota fiscal para correção, o prazo para pagamento passará a fluir após a sua reapresentação;

3.5. Em eventuais atrasos no pagamento, quando por culpa exclusiva do CONTRATANTE, o valor devido será atualizado, da data do vencimento à do efetivo pagamento, pela variação percentual do IPCA-E IBGE – Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ou outro índice que venha substituí-lo.

3.6. Haverá compensações financeiras e penalizações por eventuais atrasos e descontos por eventuais antecipações de pagamentos, conforme dispõe o Art. 40 incisos XIV, alínea “c” e “d” da Lei Federal n.º 8.666/93.

3.6.1. A compensação financeira pelo atraso será calculada até a data do efetivo pagamento, calculada *pro-rata die*, pelo índice de 1% (um por cento) ao mês, exceto se constatado culpa exclusiva da empresa.

3.6.2. Em caso de pagamento antecipado, incidirá a taxa de 1% (um 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).

3.7. O pagamento poderá ser suspenso em caso de eventual descumprimento contratual, admitindo-se a dedução de eventuais multas aplicadas, em face do crédito que possuir a empresa Contratada.



3.8. Para efetivação do pagamento a contratada deverá, durante a vigência do contrato, estar em compatibilidade com todas as condições e exigências do edital e do presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO REEQUILIBRIO CONTRATUAL

4.1. Os preços definidos no item 1.2 permanecerão fixos e irremovíveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos do Artigo 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pelo CONTRATADO e aprovado pelo CONTRATANTE;

4.2. O reequilíbrio de que trata o parágrafo anterior será deliberado pela Administração a partir de requerimento formal do interessado, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento, e nunca de forma retroativa.

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

5.1. As despesas decorrentes do material de consumo adquiridos correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Secretaria Municipal de XXXXXXXXXXXXXXXX

Programa de Trabalho: xxxxxxxxxxxx

Dotação: xxxxxxxxxxxx

Fonte de Recurso: xxxxxxxx

Ficha: xxxxxxxx

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência do presente contrato será de xx (xxxx) dias, vigorando desde a data de sua assinatura.

6.2. O prazo de vigência poderá ser aditado, mediante devida justificativa, formalizado por Termo de Aditamento, na forma do Art. 57, §1º da Lei nº 8666/1993.

CLÁUSULA SETIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. O CONTRATADO, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

7.1.1. Reparar quaisquer danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, seja por ação ou omissão sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração;



7.1.2. Quitar quaisquer 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;

7.1.3. Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas neste termo de contrato, no Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos;

7.1.4. Entregar os itens de acordo com o especificado neste termo de Contrato, no Termo de Referência, no Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos;

7.1.5. Manter durante toda a execução do fornecimento dos itens, a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo de Contrato, no Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos;

7.1.6. Informar à CONTRATANTE a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do fornecimento;

7.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

7.1.8. A contratada deverá observar as demais obrigações previstas no Termo de Referência, Anexo do Edital referido.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. O CONTRATANTE, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

8.1.1. Proporcionar todos os meios ao seu alcance para o recebimento dos produtos a cargo do CONTRATADO, no prazo e condições estabelecidas neste termo de Contrato, no Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos;

8.1.2. Verificar minuciosamente a conformidade dos itens recebidos, provisoriamente, com as especificações constantes neste termo de Contrato, no Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. Efetuar o pagamento na forma, nas condições e no prazo previsto neste termo de Contrato, no Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos;



8.1.5. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar as obrigações do Contratado, através do Servidor designado pela Autoridade competente da Administração.

CLÁUSULA NONA – DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA

9.1. O presente contrato não poderá ser objetivo de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Pela inexecução total ou parcial deste contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

10.1.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

10.1.2. Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) de 10% (dez por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;

b) de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) de 0,5% (meio por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de execução do objeto, até o máximo de 15 (quinze) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação assumida.

10.1.3. Suspensão de licitar e contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.1.4. Impedimento, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.2002, para licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e suspensão do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Cabo Frio, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na hipótese de:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;



- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) não manter a proposta após a homologação;
- e) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- f) fraudar a execução do contrato;
- g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato;

10.1.5. 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 na forma da lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

10.2. A multa administrativa, prevista no item 10.1.2 poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra das penalidades previstas nesta Cláusula;

10.3. A multa administrativa não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

10.4. Não havendo créditos para abatimento da multa, esta deverá ser recolhida aos cofres da CONTRATANTE em até 10 (dez) dias da sua aplicação, sendo que após esta data começarão a correr juros, multas e atualizações monetárias.

10.5. Caso não seja recolhida a multa no prazo acima, o valor será inscrito em dívida ativa e será promovida a cobrança judicial, sem prejuízo das demais cominações legais.

10.6. A reabilitação de que trata o item 10.1.5 poderá ser requerida após 2 (dois) anos da aplicação da referida penalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. Em caso de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pelo CONTRATADO, o presente termo será rescindido, sem prejuízo às penalidades constantes no item 10, conforme leciona o artigo 77 da Lei 8.666/93.

11.2. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93;



b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nos autos do processo administrativo, desde que haja conveniência para a Administração;

c) judicial, nos termos da legislação.

11.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa do CONTRATADO, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS RESPONSABILIDADES

12.1. O CONTRATADO assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao CONTRATANTE ou a terceiros na execução deste contrato, não havendo qualquer hipótese de atenuação de suas responsabilidades, mesmo face a fiscalização da CONTRATANTE.

12.2. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Este Contrato entrará em vigor na data de sua assinatura pela CONTRATANTE, pela CONTRATADA e pelas testemunhas;

13.2. Os casos omissos neste contrato serão resolvidos de acordo com o que dispõe a Lei 10.520/2002, Lei Federal 8.666/93, Decreto Federal n.º10.024/2019 e demais leis complementares que versem sobre o assunto;

13.3. Vincula-se este contrato ao edital e seus anexos, documentos estes que servirão de base, também, para a solução de eventuais divergências;

13.4. O presente Contrato se fundamenta na Lei 8.666/93 e Lei 10.520/2002, integrando o Processo Administrativo referido, e tem como seus anexos documentos daquele processo, que as partes declaram ter pleno conhecimento e aceitam como suficiente para, em conjunto com este contrato, definir o objeto contratual e permitir o seu integral cumprimento.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A fiscalização do presente contrato será realizada pelo servidor devidamente designado por ato do Ordenador de Despesas, para que, nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, acompanhe e fiscalize a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as



ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

14.3. O representante da Administração anotarà 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.

CLASULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICIDADE DO CONTRATO

15.1. O CONTRATANTE providenciará sua publicação resumida no Diário Oficial do Município até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato.

CLAUSLA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. As partes elegem o foro da Comarca de Cabo Frio-RJ para resolver quaisquer pendências que se façam necessárias solucionar por meio de processo judicial.

E por estarem assim justas e concordes, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas abaixo qualificadas.

Cabo Frio, xx de xxxxxxxxx de 20xx.

MUNICÍPIO DE CABO FRIO

Contratante

XX

Contratado

XX

Fiscal do contrato

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



ANEXO XI – MODELO ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO Nº XXX/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2022 – P.M.C.F

SOLICITANTE: (Órgão Gestor) ou (Órgão Participante)

À EMPRESA:

ENDEREÇO:

CNPJ: _____

TEL: _____

REPRESENTANTE LEGAL:

E-MAIL: _____

Autorizamos o fornecimento do material adiante discriminado, observadas as especificações e demais condições constantes no Edital e seus anexos, do Pregão Eletrônico nº XXX/2022 e do Processo Administrativo.

1 – DO OBJETO E DO VALOR:

1.1. O objeto da presente Ordem é o fornecimento de gêneros alimentícios, visando suprir as necessidades das secretarias da Prefeitura Municipal de Cabo Frio, conforme especificados a seguir:

Item	Descrição	MARCA	QTD	Valor Unitário	Valor Total
XX	XXXXXX	XXX	XX	R\$XXXX	R\$XXXXX

TOTAL: R\$XXXXXXXXXX (xxxxxxx)

2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

2.1. As despesas decorrentes da presente Ordem de Fornecimento correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão/Unidade: XXXXXXXX

Programa de Trabalho / Ficha: XXXXXX



Despesa: XXXXXXXX

FR: XXXXXXXXXX

(cada solicitante deverá escrever a sua dotação)

3 – DA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

3.1. A entrega ESTIMADA deverá ocorrer de acordo com especificado no ANEXO D, ao longo de todo contrato, conforme demanda das Secretarias.

3.2. O fornecimento dos alimentos será de acordo com ordem de serviço no período de 12 meses, com entregas na parte da manhã de 8h às 11:30hs.

2.3. A entrega somente será feita mediante requisição da contratante, por e-mail, constando do quantitativo e da relação de itens a serem entregues;

3.4. Os materiais deverão ser entregues nos endereços constantes no “item 7 do TR”:

3.5. O(s) fornecedor(es) entregará(ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber e de acordo com o Anexo D do Termo de Referência;

3.6. A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o período da manhã, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência;

3.7. Os itens deverão ser entregues livre de vícios que prejudiquem o seu uso, consumo ou eficácia, assim como devem ser entregues na embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, que tornem inadequado o conteúdo;

3.8. Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta;

3.9. Informações sobre alguns itens constantes do Objeto do Termo de Referência poderão ser solicitadas ao fornecedor, pelo pregoeiro ou pela comissão de licitação, tais como informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análise de produtos, amostras de produtos e outros, a qualquer tempo e/ou fase do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento;

3.10. Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;



3.11. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.12. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no 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;

3.13. Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, todo material irregular será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da Empresa fornecedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

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

3.15. Além daquelas exigidas no Edital os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação e normas vigentes estabelecidas pelos órgãos e instituições competentes, no que tange à regularização dos processos de produção, distribuição e comercialização dos mesmos;

3.16. 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;

3.17. A Contratada deverá atender a solicitações excepcionais de fornecimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da solicitação;

3.18. 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 contratante.

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. Deverão constar no campo de observação da Nota Fiscal, os seguintes termos: Processo nº xxx/2022; Ordem de Fornecimento nº XX/XXXX.



4.3. 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 fiscal e trabalhista.

5 – DO LOCAL DE ENTREGA

5.1. A Empresa deverá entregar o material no endereço xxxxxxxxxxxxxxxx, às XX:XX horas.

Local/ Data

Ordenador da despesa

Ciente em ____ / ____ / ____

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

(Contratado)

Entregamos o solicitado na
data que segue

(local)

____ / ____ / ____

Assinatura do Fornecedor

Assinatura do Fiscal do
Contrato

