



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Torna-se público que **O MUNICÍPIO DE ARARUAMA**, inscrito no CNPJ sob o nº 28.531.762/0001-33, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESAU**, com endereço na Avenida John Kennedy, 120 - Centro, Araruama/RJ, CEP 28.979-087, realizará licitação **na modalidade PREGÃO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, dos Decretos Municipais nº 009/2024, 010/2024, 011/2024 e 052/2024, com suas alterações posteriores, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

1. PREÂMBULO:

1.1 EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

1.2 PROCESSO Nº 17235/2024

1.3 SECRETARIAS REQUISITANTES: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESAU E SECRETARIA DE POLÍTICA SOCIAL, TRABALHO E HABITAÇÃO – SEPOL.

2. DO OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no **fornecimento de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes, assegurando condições higiênico-sanitárias** visando atender as necessidades das unidades da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama e as unidades sob a gestão da SEPOL- Secretaria de Política Social, Trabalho e Habitação, conforme consta do ETP, anexo e adendos, pelo período de 60 (sessenta) meses, conforme especificações estabelecidas neste edital.

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

2.3 O critério de julgamento adotado será o **Menor Preço**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

3. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

3.1 A sessão pública do Pregão Eletrônico será realizada em sistema eletrônico, nas seguintes condições:

Data da sessão: 12/02/2025

Horário: 10h00min

Tempo Máximo de Abertura da sessão: 15 (quinze) minutos

Local: Sistema de Compras do Licitanet – <https://licitanet.com.br/>

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO

Regime de Execução: empreitada por preço unitário

Modo de Disputa: FECHADO E ABERTO

4. DO VALOR E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:



4.1 As despesas com o presente objeto serão asseguradas por conta de recursos que estarão livres e não comprometidos, conforme dotação orçamentária vigente para o exercício de 2024, pertinentes ao Orçamento Municipal, segundo dados abaixo:

SESAU:

PT:10.302.0043.2124 ND: 3.3.90.99.60 Despesa: 2593

SEPOL:

PT:0701.08.122.0046.2030 ND 3.3.90.30.00.00 Ficha:1200

4.2 Declara-se, por oportuno, que as despesas com a efetivação do objeto em tela possuem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

4.3 O orçamento da presente contratação terá caráter sigiloso, isto posto com fulcro em atendimento a solicitação das Secretarias Requisitantes.

4.4 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

5. DA RETIRADA DO EDITAL:

5.1 As empresas interessadas em participar do presente certame poderão retirar o Edital por meio eletrônico, através do site: <https://www.araruama.rj.gov.br/>.

5.2 As retiradas do Edital também poderão ser realizadas através do Sistema de Compras do Licitanet – <https://licitanet.com.br/>.

6. DOS ESCLARECIMENTOS:

6.1 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao Pregão Eletrônico deverão ser dirigidos ao pregoeiro em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, através do sistema no site <https://www.licitanet.com.br/>.

6.2 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos Anexos.

6.3 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

6.4 Os pedidos de esclarecimentos também terão sua divulgação na internet, através do site: <https://www.araruama.rj.gov.br/>.

6.4.1 Às licitantes interessadas, cabem acessar assiduamente o referido endereço eletrônico e sistema para tomarem conhecimento das perguntas e respostas e manterem-se atualizadas sobre esclarecimentos referentes a este Edital.

7. REQUISITOS MÍNIMOS PARA PARTICIPAÇÃO:

7.1 DO CREDENCIAMENTO

7.1.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos



interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

7.1.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Sistema de Compras do Licitanet , disponível no endereço eletrônico – <https://licitanet.com.br/> por meio de credencial e senha.

7.1.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

7.1.4 A licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.1.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.1.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.2 Da condição de participação no Pregão:

7.2.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no Sistema de Compras do Licitanet , disponível no endereço eletrônico – <https://licitanet.com.br/>.

7.2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

7.2.2 As licitantes deverão utilizar credencial e senha ou certificado digital para acesso ao Sistema.

7.3 A participação neste certame é ampla para todos os portes de empresa.

7.4 Não poderão participar desta licitação:

7.4.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s).

7.4.2 Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

7.4.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.

7.4.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

7.4.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente



em linhareta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7.4.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

7.4.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

7.4.8 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

7.4.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

7.5 O impedimento de que trata o item 7.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

7.6 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 7.3.2 e 7.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

7.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

7.8 O disposto nos itens 7.3.2 e 7.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

7.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.10 A vedação de que trata o item 7.3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

8.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

8.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes



encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 11.6 e 7.5 deste Edital.

8.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

8.4.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

8.4.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

8.4.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

8.4.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.6.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

8.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

8.7 A falsidade da declaração de que trata os itens 8.4 ou 8.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

8.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.9 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.10 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.



8.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.11.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

8.11.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

8.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

8.12.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior percentual de desconto; e

8.12.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

8.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 8.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.14 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.15 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

9.1 A licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

9.2 Valor: (mensal, unitário, etc, conforme o caso) e total do lote/item.

9.3 Marca/modelo.

9.4 Fabricante.

9.5 Quantidade cotada, devendo respeitar o quantitativo estabelecido em cada lote/item de acordo com o Termo de Referência.

9.6 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao quantitativo estabelecido em cada lote/item previsto para contratação.

9.6.1 Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

9.7 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

9.8 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.



9.9 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

9.11 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos (Anexo III deste Edital) nas normas de regência de contratações públicas federais e municipais, quando participarem de licitações públicas.

9.12 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

9.13 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.14 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

9.15 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.15.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no previstos no Termo de Referência e no Anexo III.

9.16 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos órgãos de fiscalização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

10.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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 de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

10.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.



10.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

10.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 500,00 (Quinhentos reais)**.

10.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

10.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

10.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

10.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

10.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

10.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

10.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e



fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

10.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

10.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 10.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

10.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

10.13.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

10.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

10.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

10.18 Quando da desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

10.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal,



do portada entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

10.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

10.20.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

10.20.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.21 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

10.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

10.21.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

10.21.1.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei.

10.21.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento.

10.21.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.21.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

10.21.2.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize.

10.21.2.2 Empresas brasileiras.

10.21.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

10.21.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.



10.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

10.22.1 Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo .

10.22.2 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

10.22.3 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.22.4 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

10.22.5 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.22.6 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.22.7 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. DA FASE DE JULGAMENTO:

11.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 7.3 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

11.1.1 SICAF.

11.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>).

11.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

11.1.4 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

11.1.5 Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>).

11.1.6 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos subitens 11.1.2, 11.1.4 e 11.1.5 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>)

11.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.



11.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

11.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

11.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

11.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 8.6 deste Edital.

11.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

11.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.7.1 Contiver vícios insanáveis.

11.7.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

11.7.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação.

11.7.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

11.7.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

11.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **item anterior**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

11.8.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.8.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.



11.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

11.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

11.11 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

11.12 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

11.12.1 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

11.12.2 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

11.12.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

11.12.4 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

12.1 Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

12.1.6 Decreto de autorização, em se tratando de **sociedade empresária estrangeira** em funcionamento no País.

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



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

12.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

12.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no **Cadastro de Pessoas Físicas**, conforme o caso.

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

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

12.2.4 Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**.

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

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

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

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

12.3 Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

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

12.3.2 A licitante sediada em outra Comarca ou Estado deverá apresentar, juntamente com as certidões



exigidas, **declaração passada pela autoridade judiciária de sua comarca, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registro que controlam a distribuição de falência ou concordatas**, ou a **Certidão dos Cartórios da Comarca** para fins de Licitação Pública, exceto se a empresa estiver sediada no Município de ARARUAMA.

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

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

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

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

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

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

III. Sociedade criada no exercício em curso:

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

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

- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

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



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

Liquidez Geral (ILG) = índice maior ou igual a 1,00. Solvência Geral (ISG) = índice maior ou igual a 1,00. Liquidez Corrente (ILC) = índice maior ou igual a 1,00.

Fórmulas

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

ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável à Longo Prazo PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

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

ISG = ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL

AT = Ativo Total

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

$$ILC = AC / PC$$

ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE

AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante

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

12.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

12.4.1 Atestado de capacidade técnica, regularmente emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre inequívoca e detalhadamente que a licitante já forneceu o objeto com as mesmas especificações técnicas e características quantitativas não inferiores a 50% do preço estimado, conforme artigo 67, inciso II, § 2º da Lei 14.133/21.

12.4.1.1 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à



contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

12.4.2 Licença da Vigilância Sanitária, atualizada, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal, nos termos da resolução RDC Anvisa 717/2022 e Instrução Normativa Número 60 de 2019 da Anvisa, bem como conforme artigo 67, inciso IV da Lei 14.133/21.

12.5 DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES:

12.5.1 Modelo de Declaração Unificada – Anexo IV

12.6 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

12.7 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

12.8 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

12.9 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

12.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por ou perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

12.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

12.12 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

12.13 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

12.14 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

12.15 A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

12.15.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante



apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

12.15.1.1 Nos casos de declarações e documentos escaneados cuja assinatura não possua chancela para verificação em sítio eletrônico ou não atenda aos requisitos do Decreto Federal 10.543/2020, poderá o pregoeiro convocar a licitante para no prazo de 2(dois) dias úteis apresentar documento original para autenticação por servidor da comissão de pregão eletrônico, sob pena de invalidação do documento.

12.16 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

12.16.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

12.17 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.17.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

12.18 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, Os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

12.19 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

12.19.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

12.19.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

12.19.3 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência Lei 14.133/21, art. 64.

12.19.4 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

12.19.5 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.20 Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.21 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem 12.17.1.



12.22 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

12.23 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno portesamente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

12.24 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

12.25 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

13.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

13.1.1 A PROPOSTA DE PREÇOS poderá ser elaborada conforme Anexo II – MODELO deste Edital, obedecidas as disposições do Termo de Referência (Anexo I).

13.1.2 Na PROPOSTA DE PREÇOS deverão constar os seguintes elementos:

a) Razão social, CNPJ (que deverá ser o mesmo para a PROPOSTA DE PREÇOS e Nota Fiscal), endereço completo, número de telefone e e-mail.

b) Especificações técnicas, marcas, modelo, e outros elementos exigidos no TERMO DE REFERÊNCIA (Anexo I), de modo a identificar o serviço e/ou fornecimento ofertado e atender ao disposto no art. 31, da Lei nº. 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

c) Preços unitário e total em moeda corrente do País, em algarismos, com 2 (duas) casas decimais após a vírgula, para todos os itens que compõem a proposta.

d) Data e assinatura do representante legal do licitante, com a identificação de seu nome abaixo da assinatura.

e) Nos preços ofertados já deverão estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e as despesas decorrentes da execução do objeto.

f) Apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com a proposta apresentada.

g) Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

13.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

13.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

13.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

13.4.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.



13.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

13.5.1 Serão desclassificadas ainda as propostas que:

- a)** Estiverem incompletas, isto é, não contiverem informações suficientemente claras de forma a permitir a perfeita identificação quantitativa e qualitativa do proposto.
- b)** Contiverem qualquer limitação ou condição divergente do presente Edital.
- c)** Que estiverem em desacordo com as condições do presente documento.
- d)** Estiverem em desacordo com as especificações dos itens constantes neste documento.
- e)** Sejam omissas, apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
- f)** Que contiver emendas, rasuras ou entrelinhas, que dificultem o seu perfeito entendimento ou que possam comprometer a lisura do certame e quaisquer vícios que forem consideradas insanáveis pela comissão de seleção.
- g)** A proposta não poderá impor condições ou conter opções.

13.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.7 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.8 O pregoeiro não se responsabilizará por propostas que não sejam entregues nos prazos definidos neste Edital.

13.9 Falhas meramente formais poderão, após a análise, serem sanadas pelo pregoeiro, desde que não caracterizem tratamento diferenciado em relação aos demais participantes.

14. DOS RECURSOS:

14.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempreendedor individual, microempresas ou empresas de pequeno porte, se for o caso, será concedido prazo para que qualquer licitante manifeste intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretente recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.2 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.4 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.4.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão.

14.4.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

14.4.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura



da ata de habilitação ou inabilitação.

14.5 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.6 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.8 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.9 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.10 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.11 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

15.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório, podendo também ser disponibilizada no sítio eletrônico <https://www.araruama.rj.gov.br/>.

15.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

16.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processolicitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá adjudicar o objeto e homologar a licitação.

17. DA GARANTIA:

17.1 Tendo em vista que o grande vulto do objeto em tela, as licitantes deverão prestar garantia no valor de 01% (um por cento) do valor ofertado, com prazo de validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias,



como condição de participação neste certame licitatório, conforme art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, podendo a licitante optar por uma das seguintes modalidades: CAUÇÃO EM DINHEIRO, TÍTULO DA DÍVIDA PÚBLICA, SEGURO GARANTIA OU FIANÇA BANCÁRIA;

17.2 A garantia deverá estar em nome da proponente e ser realizada à favor da Prefeitura Municipal de Araruama e endereçada à Tesouraria da mesma, devendo ser protocolizada junto ao Protocolo Geral desta municipalidade até as 10 (dez) horas do último dia útil que antecede o certame, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal 14.133/2021;

17.3 A licitante deverá, como condição de habilitação, apresentar junto a sua documentação de HABILITAÇÃO, o comprovante de prestação da garantia que será emitido pela Tesouraria desta municipalidade;

17.4 Caso a garantia prestada seja efetuada em dinheiro, o recolhimento far-se-á por depósito bancário na Conta nº 10251-2, agência 0893-1, Banco 001 – Banco do Brasil;

17.5 Os títulos de dívida pública, somente serão aceitos como garantia, desde que comprovada sua escrituração em sistema centralizado de liquidação e custódia, pelo seu valor econômico, conforme definido pelo Ministério da Fazenda (artigo 61, da Lei de Responsabilidade Fiscal);

17.6 A garantia prestada para participação da licitação, como qualificação econômico-financeira (artigo 58 da Lei n. 14.133/2021) não se confunde com a caução exigida do licitante vencedor no ato da assinatura do contrato, como garantia de sua execução;

17.7 A garantia das licitantes consideradas inabilitadas será restituída mediante solicitação, feita por escrito, endereçada ao Setor de Licitações, junto com a via original do recibo do recolhimento, após decorrido o prazo para interposição de recursos ou após o julgamento dos recursos e ações judiciais eventualmente interpostos;

17.8 A garantia prestada pela licitante vencedora e pelas demais classificadas será restituída, mediante solicitação escrita e após o decurso do prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato com a empresa vencedora deste certame;

17.9 Perderá direito à restituição da garantia, com reversão do valor para os cofres do município, a licitante vencedora que não oferecer as garantias exigidas para a assinatura do contrato ou que se recusar a assiná-lo no prazo em que para tanto for convocada, por escrito, pelo Município;

17.10 O contratado prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21, com validade durante a execução do contrato em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato. No prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após a data em que ocorrer a publicação do **CONTRATO**, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21.

17.10.1 O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade de seguro garantia prevista no inciso II do § 1º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21.

17.11 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS:

17.11.1 Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação, salvo os



casos previstos na legislação vigente.

18. DO TERMO DE CONTRATO:

18.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

18.2 O prazo para a assinatura do contrato será de 60 (sessenta dias) contados da adjudicação do objeto.

18.2.1 O não comparecimento para a assinatura do contrato ensejará na aplicação das sanções cabíveis conforme item 22 deste edital;

18.3 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada adjudicatário e aceita pela Administração.

18.4 O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

18.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

18.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Edital e Anexos.

18.6 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

18.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

19. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:

19.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO:

20.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

21. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

21.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

21.1.1 Fornecer OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS mediante a requisição da CONTRATANTE, conforme as descrições constantes do item 10, de marcas que cumpram com as resoluções da ANVISA destinadas a alimentícios, inclusive que detenham registro;



21.1.2 Garantir o pronto atendimento para as requisições realizadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 horas a contar da ciência pelo CONTRATADO.

21.1.3 Entregar OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS em embalagens íntegras, lacradas e em condições de potabilidade, armazenamento e acondicionamento adequados;

21.1.4 Realizar o fornecimento somente mediante requisição pelo setor responsável e com as devidas cautelas documentais, ou seja, ordem de fornecimento;

21.1.5 Disponibilizar-se a eventualmente, em caso de emergências na Saúde Pública, fornecer OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS em horários diverso do comercial e/ou aos finais de semana e feriado;

21.1.6 Obedecer às Normas Técnicas do Ministério da Saúde e legislações vigentes atinentes ao objeto desse Termo de Referência;

21.1.7 Assumir toda e qualquer despesas inerentes ao transporte DOS ALIMENTÍCIOS até o ponto de entrega estipulado pela CONTRATANTE, inclusive, assegurando o veículo transportador em caso de acidentes, imprevistos e sinistro.

21.1.8 Entregar relatórios trimestrais ao CONTRATANTE com os resultados do controle sanitário realizado pela CONTRATADA no local de armazenamento e acondicionamento da ALIMENTAÇÃO;

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

21.1.10 Zelar pela qualidade do fornecimento de ALIMENTÍCIOS até a hora de sua entrega e no decorrer de sua execução;

21.1.11 Manter contato permanente com a Secretaria requisitante, responsável pela retirada da nota de empenho;

21.1.12 Atender imediatamente as determinações e exigências formuladas pela secretaria requisitante, bem como dar ciência, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na entrega do serviço;

21.1.13 Substituir, por sua conta e responsabilidade, a qualquer época o objeto aceito, desde que fique comprovada a existência de não conformidade com o exigido no contrato, somente possível de aferição com a devida utilização;

21.1.14 Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução ou de materiais empregados, nos prazos estipulados, para que se efetue a correção de situações adversas e para o atendimento imediato das reclamações e/ou solicitações da Contratante.

21.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.2.1 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa executar o objeto do presente Edital.

21.2.2 Efetuar o pagamento relativo ao objeto licitado e cuja nota fiscal/fatura discriminativa seja devidamente atestada por 02 (dois) funcionários do setor próprio.

21.2.3 Realizar a fiscalização do objeto contratado.



21.2.4 Providenciar o local para instalação dos aparelhos, com climatização adequada, fonte de energia compatível com os equipamentos.

22. DO PAGAMENTO:

22.1 O pagamento será realizado após entrega em até 30 dias contados a data final do período do adimplemento a que se referir, mediante a Nota Fiscal/Fatura que deverá ser apresentada pela contratada, atestada e revisada por 02 (dois) servidores da Secretaria requisitante, responsável pelo recebimento.

23. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

23.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto contratado pela SESAU, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

a) Advertência exclusivamente nos casos em que o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, seja por desídia administrativa ou qualquer outra falha administrativa quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave. Inciso I do caput do artigo 156 c/c inciso I do caput do artigo 155.

b) Multa não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

1 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

2 - Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, no caso de inexecução parcial do objeto licitado:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

3 - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada:

III - dar causa à inexecução total do contrato;

4 - Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada:

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

c) Impedimento de licitar e contratar aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos:

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na alínea "c", e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos:

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23.2 Em qualquer das penalidades acima será respeitado o Direito ao contraditório e a ampla defesa.



24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

24.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

24.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, através do sistema pelo site <https://www.licitanet.com.br/> ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida John Kennedy, 120 – Centro Araruama/RJ – cep 28979-087, nos dias úteis das 09:00 às 17:00 horas.

24.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo encaminhá-la para a autoridade competente ou procuradoria jurídica, com encaminhamento publicação de cópia da resposta no Portal da Transparência - <https://www.araruama.rj.gov.br/> e <https://www.licitanet.com.br/>, para ciência de todos os interessados.

24.4 Acolhida a impugnação será definida e publicada nova data para a realização do certame.

24.5 A resposta à impugnação será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

24.6 As impugnações não suspendem os prazos previstos no certame.

24.6.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

25. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

25.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura.

25.2 O prazo de vigência da ata de registro de preços poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133./21.

25.3 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

25.4 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

25.5 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

25.6 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.



25.7 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

25.8 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

25.9 Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

25.10 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

26. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:

26.1 Após a homologação e adjudicação, será incluído na Ata, na forma de Anexo, o registro:

26.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

26.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

26.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata.

26.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

26.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

26.3 A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

(a) Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; ou

(b) Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

26.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no Edital, poderá:

26.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

26.4.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

27.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.



27.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

27.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

27.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

27.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

27.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

27.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

27.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

27.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

27.10 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal da Transparência, através do endereço eletrônico <https://www.araruama.rj.gov.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida John Kenney, 120 – Centro – Araruama/RJ – CEP 28979-087, nos dias úteis, no horário das 09:00 horas às 18:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

27.11 Integram este Edital os seguintes Anexos:

27.11.1 ANEXO I – Termo de Referência;

27.11.2 ANEXO II – Modelo Proposta de Fornecimento;

27.11.3 ANEXO III – Estudo Técnico Preliminar;

27.11.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração Unificada;

27.11.5 ANEXO V – Análise Econômico-Financeira;

27.11.6 ANEXO VI – Minuta do Termo de Contrato.

27.11.7 ANEXO VII – Minuta de Ata de Registro de Preço;

27.11.8 ANEXO VIII – Cadastro Reserva.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 30

Araruama, 28 de janeiro de 2025.

SEBASTIÃO TEIXEIRA DE CARVALHO

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

LUCIANO BRAGANÇA DE CARVALHO

**SUBSECRETÁRIO DE POLÍTICAS SOCIAIS, TRABALHO E
HABITAÇÃO**



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

1.1 O objeto é o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no **fornecimento de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes, assegurando condições higiênico-sanitárias** visando atender as necessidades das unidades da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama e as unidades sob a gestão da SEPOL- Secretaria de Política Social, Trabalho e Habitação, conforme consta do ETP, anexo e adendos, pelo período de 60 (sessenta) meses.

1.2 Os produtos que se pretende adquirir são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no presente Termo de Referência e no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3 Os quantitativos e qualitativos dos itens a serem contratados se encontram detalhados no item 10 deste Termo de Referência.

1.4 O Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses.

2 - JUSTIFICATIVA:

2.1 Araruama é um município da Microrregião dos Lagos do estado do Rio de Janeiro, no Brasil. Localiza-se a uma latitude 22º42'31" sul e a uma longitude 42º36'35" oeste, estando a altitude do mar. Sua população aferida no censo em 2022 foi de 129.671 habitantes. Possui uma área de 638,276 km².

Assim como na esmagadora maioria das localidades do Brasil, e em Araruama não é diferente, podemos identificar um acentuado crescimento populacional que impacta diretamente na capacidade de o Município ofertar os serviços de saúde pública.

O Sistema Único de Saúde define como primordial o atendimento ao cidadão de forma universalizada, integralizada e regionalizada, portanto, as ações e serviços públicos de saúde devem ser garantidos à toda a população, não cabendo em nenhuma hipótese, a limitação da oferta dos mesmos.

Por esse motivo, este Termo de Referência se justifica pela necessidade de abastecimento dos serviços de saúde ofertados no âmbito hospitalar e emergencial, sobretudo, no sentido de dar qualidade nos atendimentos à pacientes, principalmente os pacientes em situação de internação, acompanhantes legais, bem como, aos servidores a disposição da SESA, afim de providenciar em tempo oportuno a alimentação necessária à esses pacientes durante a sua permanência na Rede.

Sob essa ótica, em muitos casos de internações nas unidades, os pacientes necessitam de nutrição durante a permanência, sendo assim a Secretaria Municipal de Saúde de Araruama necessita prover alimentação adequada e suficientemente capazes quantitativa e qualitativamente de garantir os nutrientes.

Oportunamente o Legislador previu no diploma legal que institui e rege o Sistema Único de Saúde – SUS o subsídio esculpido no artigo 24 do diploma legal que institui o Sistema Único de Saúde que, resumidamente, autoriza os Estados e Municípios a firmarem parcerias com instituições privadas para ampliação da cobertura dos serviços de saúde à população de forma complementar, portanto, ainda que o Município não tenha infraestrutura própria, pessoal especializado ou orçamento para ampliação por investimento, o mesmo poderá se utilizar dessa possibilidade legal.



Assim sendo, cabe ao gestor municipal de saúde fazer o levantamento das disponibilidades físicas, financeiras e humanas da rede pública sob sua gestão, confrontar com os dados estatísticos do Ministério da Saúde, via DATASUS e demais estudos divulgados, de modo a identificar, constantemente, as necessidades de ampliação do conjunto de serviços de saúde pública do município para garantir a universalidade e integralidade do acesso da população.

Desse modo, esse Termo de Referência visa em primeira análise, estabelecer as condições de qualidade e quantidade para o abastecimento de gêneros alimentícios nas unidades sob gestão da SESAU, atendendo pacientes e servidores da Secretaria de modo a garantir ADMINISTRATIVAMENTE que esse abastecimento ocorra nos moldes do artigo 24 da Lei 8.080 de 1990, garantindo uma cobertura efetiva e eficaz dos serviços de saúde pública à população de Araruama nos termos da norma constitucional em seus artigos 23, II e 196.

Por fim, viabilizar uma contratação com base em métodos qualitativos, quantitativos e econômicos, garantindo à Administração um vínculo com empresa especializada no fornecimento de gêneros Alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes, bem como para os servidores da SESAU, assegurando condições de potabilidade e higiênicas sanitárias.

3 - FUNDAMENTAÇÃO:

3.1 A presente contratação está de acordo com o Estudo Técnico Preliminar que instrui o presente processo, encontra-se de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e o artigo 17 do Decreto Municipal de 09 de 2024.

3.2 O objeto deste processo é a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, considerando os princípios da isonomia e sustentabilidade.

3.3 A contratação será por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, pelo sistema de Registro de Preço.

3.4 O CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO É O MENOR PREÇO POR LOTE, COM SIGILO DE PROPOSTA E MODO DE DISPUTA FECHADO E ABERTO, A CRITÉRIO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios mediante a contratação regularmente precedida de licitação na modalidade de pregão eletrônico pelo menor preço por lote, optando pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, de maneira a proporcionar ao serviço de nutrição da SESAU os insumos necessário à alimentação dos pacientes em situação de internação, acompanhantes legais e profissionais das unidades dos serviços de saúde com internação sob a gestão da Secretaria Municipal da Saúde de Araruama.

5 - REQUISITO DA CONTRATAÇÃO:

5.1 O fornecimento que se pretende contratar é de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência e no Edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.2. A licitante deve estar em dia com as obrigações tributárias e cadastrais junto aos órgãos fiscais tais como a legislação vigente, mediante a apresentação dos documentos exigidos no edital:

5.3. Quanto à habilitação técnica, conforme artigo 67 da Lei Federal 14.133/21 será exigido do licitante o seguinte:



5.3.1 Qualificação técnico-operacional:

5.3.1.1 Atestado de capacidade técnica, regularmente emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre inequívoca e detalhadamente que a licitante já forneceu o objeto com as mesmas especificações técnicas e características quantitativas não inferiores a 50% do preço estimado, conforme artigo 67, inciso II, § 2º da Lei 14.133/21.

5.3.1.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

5.4 Licença da Vigilância Sanitária, atualizada, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal, nos termos da resolução RDC Anvisa 717/2022 e Instrução Normativa Número 60 de 2019 da Anvisa, bem como conforme artigo 67, inciso IV da Lei 14.133/21.

5.9 Quanto à habilitação econômica, conforme artigo 69 da Lei Federal 14.133/21 será exigido do licitante o seguinte:

5.9.1 Qualificação Econômica:

5.9.1.1 Apresentar garantia de proposta tal como o artigo 58 da Lei 14.133/2021 autoriza, na modalidade em que se estabelecer no Edital;

5.9.1.2 A Licitante deverá ostentar capacidade financeira capaz de suportar os compromissos contraídos com o município de Araruama por meio da apresentação do balanço patrimonial dos exercícios de 2022 e 2023, contendo os índices de saúde financeira, bem como declaração de que trata o artigo 69 § 1º da Lei nº 14.133/2021, regulamente elaborados por contador registrado no Conselho de Contabilidade do Estado onde o fornecedor estiver sediado.

5.9.1.3 A licitante deverá apresentar relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados, conforme trata o artigo 69 § 3º.

6 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE:

6.1 Os recursos necessários para a realização da contratação correrão por conta da dotação orçamentária conforme abaixo.

Programa de Trabalho:10.302.0043.2124

Natureza da Despesa: 3.3.90.99.60

Despesa: 2593

7 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS DA SEPOL-SECRETARIA DE POLÍTICA SOCIAL, TRABALHO E HABITAÇÃO:

7.1 Os recursos necessários para a realização da contratação correrão por conta da dotação orçamentária conforme abaixo.

Programa de Trabalho:0701.08.122.0046.2030

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.00.00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 34

Fonte de Recurso: 1.705.0000.0000

Ficha:1200

8 - PRAZO E EXECUÇÃO DO CONTRATO:

8.1 O prazo de vigência do contrato será de 60 (sessenta) meses a contar da data da sua assinatura, conforme o artigo 106 e poderá ser renovado de acordo com o artigo 107, ambos da Lei Federal nº.14.133/2021. Será reajustado a cada data-aniversário de acordo com IGP-M acumulado. Esse índice é calculado pela Fundação Getúlio Vargas e é utilizado amplamente na fórmula paramétrica de reajuste de tarifas públicas (energia e telefonia), em contratos de aluguéis e em contratos de prestação de serviços.

8.2 O prazo para a assinatura do contrato será de 60 (sessenta) dias contados da adjudicação do objeto. O não comparecimento para a assinatura do contrato ensejará na aplicação das sanções cabíveis conforme item 20

9 - RELAÇÃO DAS UNIDADES E ENDEREÇO PARA ENTREGA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE:

1- UPA - UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - RUA BASTER PILAR, S/N - PARQUE HOTEL - ARARUAMA - RJ
2- UPA - 24 HS PEDIÁTRICA DE ARARUAMA - RUA PEDRO LUIZ PEREIRA, S/N - CENTRO- ARARUAMA- RJ
3- HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO- RUA OLENDINA ALVES - S/ Nº - SÃO VICENTE DE PAULA-RJ
4- HOSPITAL MUNICIPAL JAQUELINE PRATES: RUA MAJOR FÉLIX MOREIRA, 267 - CENTRO - ARARUAMA - RJ.
5- CAPS - RUA GOVERNADOR QUEIROZ Nº.12- CENTRO - ARARUAMA - RJ
6- CAPSI - RUA RONALD DE CARVALHO, S/Nº. - PARQUE MATARUNA - RJ.
7- RT1 - RUA CLAUDIO M DA COSTA, Nº.76 - PRAÇA DA BANDEIRA - ARARUAMA - RJ
8- RT2 - RUA GOVERNADOR ROBERTO DA SILVEIRA, Nº.62 - CENTRO - ARARUAMA - RJ.
9- CIMI - AV. MAJOR FÉLIX MOREIRA, 267 - CENTRO - ARARUAMA - RJ.
10- PAM ARARUAMA - RUA PEDRO LUIS PEREIRA, S/Nº, ARARUAMA - RJ.
11-SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - AVENIDA GETÚLIO VARGAS, S/Nº. - RIO DO LIMÃO - ARARUAMA - RJ.
12-PRONTO SOCORRO 24HS DE PRAIA SECA-ESTRADA DE PRAIA SECA, Nº.6974 - PRAIA SECA-ARARUAMA-RJ

10 - RELAÇÃO DAS UNIDADES E ENDEREÇO PARA ENTREGA DA SEPOL:

1- REFEITÓRIO MUNICIPAL- RUA BASTER PILAR, S/N -ARARUAMA - RJ
2- SÍTIO NOVA VIDA - ESTRADA DE SÃO VICENTE, KM 08-BANQUEIROS- ARARUAMA- RJ
3- CASA DE PASSAGEM: RUA PROTÓGENES GUIMARÃES, 422 - OUTEIRO - ARARUAMA- RJ
4- CENTRO POP: TRAVESSA CARMELITA DE OLVEIRA, Nº.03- CENTRO - ARARUAMA - RJ.
5- SUBPREFEITURA DE MORRO GRANDE - MORRO GRANDE - ARARUAMA - RJ
6- SUBPREFEITURA DE SÃO VICENTE -. SÃO VICENTE DE PAULO - ARARUAMA - RJ
7- SUTID - AVENIDA BRASIL - PRAÇA ANTONIO RAPOSO - CENTRO - ARARUAMA - RJ
8- CRAS- RUA IGUARAÇU, 176 - BANANEIRAS - ARARUAMA - RJ.
9- CRAS - RUA HORÁCIO VIEIRA,0 MUTIRÃO - ARARUAMA - RJ.
10- CRAS - RUA B, 0 - SÃO VICENTE DE PAULA - ARARUAMA - RJ.
11-CRAS - RUA ANTÔNIO DIAS DA CUNHA, 0 FAZENDINHA - ARARUAMA - RJ.
12-CRAS - RUA ALMIRANTE PROTÓGENES GUIMARÃES, 679 - OUTEIRO- ARARUAMA - RJ

11 - PAGAMENTO:

11.1 O pagamento será realizado após entrega em até 30 dias contados a data final do período do adimplemento a que se referir, mediante a Nota Fiscal/Fatura que deverá ser apresentada pela contratada, atestada e revisada por 02 (dois) servidores da Secretaria requisitante, responsável pelo recebimento.

12 - RESPONSÁVEL PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 35

12.1 A fiscalização da contratação caberá aos servidores abaixo discriminados, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, sendo substituído, em caso de ausência ou impedimento, por outro servidor lotado na mesma secretaria.

Responsáveis pela Fiscalização		
Nome completo	Matrícula	Cargo
Aureo da Silva Araujo	9959911	Assessor Técnico

12.2 O gerenciamento da contratação decorrente do edital caberá ao servidor posteriormente designado pela Secretaria de Saúde de Araruama, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3 – RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO DA SEPOL:

Responsáveis pela Fiscalização		
Nome completo	Matrícula	Cargo
Mônica Lopes de Oliveira	79963050	Agente de Serviços Gerais
Marilza Pinheiro de Souza	79962585	Assessor Especial
Carlos Augusto de Almeida	9208-8	Agente de Serviços Gerais

13 – ESPECIFICAÇÕES:

LOTE 01: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS NÃO PERECÍVEIS)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD SESAU	QTD SEPOL	QTD.TOTAL
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA CONFECCÃO DE REFEIÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE SAUDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL					
1	AÇÚCAR COMUM, REFINADO, GRANULADO, SACHET 5G. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	80	36	116
2	AÇÚCAR REFINADO DE 1ª QUALIDADE. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ÍNTEGROS HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 01 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTREMAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE.	PCT	9900	4500	14400
3	ADOÇANTE ÓTIMA QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100 ML, RESISTENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM	FRASCO	2980	1490	4470
4	ACHOCOLATADO EM PÓ DE PREPARO INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL. EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ VITAMINADO E DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINA A, B1, B2, B6, C, D3 E PP, MINERAIS, MALTODEXTRINA, ESTABILIZADORES, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO, COM NO MÁXIMO 28MG DE SÓDIO EM PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS ADMITINDO TEOR DE UNIDADE MÁXIMA DE 3% EM PESO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 400G, DEVENDO CONTER REGISTRO NO MS, DATA DE FABRICAÇÃO, C/ PRAZO DE VALIDADE.	PCT	3000	1500	4500
5	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CHOCOLATE, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS (C, A E ÁCIDO FÓLICO), SAL, ESPESANTES: GOMA GUAR E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CITRATO DE SÓDIO, E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, CAIXA COM 200ML, EMBALAGEM TETRA PAK, CAIXA 200 ML	UND	9600	4800	14400
6	ADOÇANTE, EM PÓ, A BASE DE SUCRALOSE, EM SACHES DE 0,8G, CAIXA COM 1000 UNIDADES. A CAIXA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. OBS.: CADA SACHE DEVE APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO COMO NOME, PESO E DATA DE VALIDADE.	CX	120	60	180



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 36

7	AMACIANTE DE CARNE. APRESENTAÇÃO DE 1KG. VALIDADE NA ENTREGA DE NO MÍNIMO 10 MESES.	PCT	600	300	900
8	AMEIXA SECA, SEM CAROÇO. EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	1200	600	1800
9	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA	PCT	890	445	1335
10	ARROZ BRANCO. TIPO 1. COM EMBALAGEM DE 5KG, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	8.844	4020	12864
11	ARROZ INTEGRAL LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, NUTRICIONAL E ESPECÍFICA NO RESPECTIVO REGULAMENTOTÉCNICO, QUANDO FOR O CASO.	PCT	1980	900	2880
12	ATUM RALADO AO NATURAL, SEM CONSERVANTES E SEM GLÚTEN - LATA COM 120G (PESO LÍQUIDO DRENADO), DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	LT	3.000	1500	4500
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU DE PAPEL DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS DE PAPEL OU PLÁSTICOS OU CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06 MESES	PCT	3.000	1500	4500
14	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 1 LITRO	LT	3.000	1500	4500
15	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 200ML	UND	6.000	3000	9000
16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO) - PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	FRASCO	3.300	3000	6300
17	AZEITONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS NA VARIEDADE PRETA, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, COLORAÇÃO UNIFORMES SUBMETIDOS AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AS CONDIÇÕES GERAIS DO CÓDIGO SANITÁRIO DE ALIMENTOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 2KG DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO. PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO INDICANDO CLARAMENTE O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.	BD	580	290	870
18	AÇAFRÃO EM PÓ. AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUM)DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC 27 ANVISA, EMBALADO EM SACO ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	50	25	75
19	BATATA PALHA, CONTENDO NO MÍNIMO 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	4900	2450	7350



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 37

20	BEBIDA LÁCTEA SABOR VARIADOS. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 14,5G/% DE PROTEÍNA, 4G/% DE LÍPIDIOS, 71G/% CARBOIDRATOS, COM O MÁXIMO DE 2,5% DE UMIDADE. - EMB. 1KG	PCT	3300	1500	4800
21	BISCOITO MARIA/MAISENA, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM EMBALAGEM TRIPLA TOTALIZANDO 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	11880	5040	16920
22	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA EMBALAGEM INDIVIDUAL, SACHÊ COM 11G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULA DE ARROZ OU MANDIOCA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, EMUSIFICANTE: LECITINA DE SOJA , MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO E AROMATIZANTES,, CAIXA COM 180 UND.	CX	180	90	270
23	BISCOITO SALGADO SABOR ORIGINAL ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 06 PACOTES DE 27 GRAMAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO PRESENTES NO CORPO OU NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	PCT	3600	1800	5400
24	BISCOITO SALGADO , TIPO ÁGUA GERGELIM, EMBALAGEM COM 6 UND INDIVIDUAL, SACHÊ COM 30G. INGRDIENTES: FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, GERGILIM, MALTE, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO.	PCT	16500	7500	24000
25	BOMBONS SORTIDOS, CX 400 G. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO AO NATURAL. * AQUISIÇÃO APENAS EM ÉPOCA FESTIVA.	CX	540	270	810
26	BOLACHA TIPO CREAM CRACKER, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, EMBALAGEM TRIPLA DE 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM	PCT	18480	8400	26880
27	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO (INS500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS503II), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS322) , ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS270) AROMATIZANTE. PACOTES DE 400G.	PCT	5400	2700	8100
28	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 500G, EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC. ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MF.	PCT	13200	6000	19200
29	CANELA EM PÓ - EMBALAGEM PRIMÁRIA: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	PCT	1080	540	1620
30	CATCHUP TRADICIONAL, PESO 400 G. POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, GLICOSE, SAL, ESPESSANTES GOMA XANTANA E PECTINA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE, CLORETO DE CÁLCIO, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES.	FRASCO	1584	720	2304
31	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G	PCT	540	270	810
32	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO FINA, EMBALAGEM CONTENDO 01KG.	PCT	1560	78	1638
33	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 500 G. CARBOIDRATO 12 G, PROTEÍNA 2,3 G, GORDURAS TOTAIS 1,5 G, GORDURAS SATURADAS 0,9 G, FIBRA 2,9 G, SÓDIO 0 G.	PCT	600	300	900
34	COLORAU A BASE DE URUCUM, PACOTE COM 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	660	330	990
35	CHÁ MATE - CHÁ MATE TOSTADO. COMPOSIÇÃO: NO MÍNIMO 70% DE FOLHAS DE ERVA MATE E 30% DE OUTRAS PARTES E RAMOS CAIXA COM 10 SACHÊS	UND	4080	2040	6120
36	CHÁ AROMÁTICO NOS SABORES: CAMOMILA, ERVA CIDREIRA, HORTELÃ E ERVA DOCE. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	CX	8090	4045	12135



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 38

37	DOCE CREMOSO SABOR BEIJINHO - LATA COM 3,7 KG INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÁGUA, LEITE EM PÓ, COCO, GORDURA VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, ESPESSANTE PECTINA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. CONTÉM TRAÇOS DE AMENDOIM E NOZES. DATA VALIDADE 6 MESES DA DATA ENTREGA	LATA	600	270	870
38	DOCE SABOR AMENDOIM EM BARRA TIPO PÉ DE MOLEQUE,, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, POTE 1,47 KG, COM 65 UNIDADES DE 28G. INGREDIENTES: AMENDOIM E RAPADURA.	POTE	400	180	580
39	COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR. DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIO DE 3G EM 100G.	PCT	1080	545	1625
40	CRAVO DA INDIA PACOTE COM 30 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DO CNPNA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	600	300	900
41	CREME DE LEITE - INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO E NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EM EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	5280	2400	7680
42	DOCE DE ABÓBORA COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM ABÓBORA, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LATA	300	150	450
43	DOCE EM BARRA; COMPOSTO DE ABOBORA, ACUCAR, XAROPE DE GLICOSE; SEM COBERTURA; ASPECTO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E PARASITOS; EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, PEDACOS DE 50 GRAMAS; CAIXA PAPELÃO REFORCADA C/ 50 UNIDADES RDC; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 6 MESES	CX	600	300	900
44	DOCE DE GOIABA CREMOSO, ELABORADA SOMENTE COM GOIABA E AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, FEITA COM FRUTAS FRESCAS, NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE 5KG	LATA	600	300	900
45	DOCE DE LEITE CREMOSO, ELABORADO COM LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE DE MILHO, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE EM PÓ, REGULADOR DE ACIDEZ, BICARBONATO DE SÓDIO, E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 5 KG.	LT	480	240	720
46	DOCE DE MAMÃO COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM MAMÃO, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LT	300	150	450
47	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 0,3KG (PESO DRENADO).	LT	6600	3000	9600
48	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA DE 2 KG (PESO DRENADO)	LT	330	150	480
49	ERVILHA SECA, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMB. C/ 500 G.	UND	3000	1500	4500
50	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, SEM PELE E SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, EMBALADO EM LATAS OU TETRAPARCK, EMBALAGEM DE 1KG.	UND	6000	3000	9000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 39

51	FARINHA COM 3 CEREAIS (AVEIA, TRIGO E CEVADA) - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AMIDO, AÇÚCAR, AVEIA, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E SAL, CONTENDO GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 40G: 30G DE CARBOIDRATO, 4G DE PROTEÍNA E 1G DE LIPÍDIO. - EMBALAGEM 400G	UND	600	300	900
52	FARINHA DE ARROZ - INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E AROMATIZANTE, CONTENDO GLÚTEN. DEVENDO SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALOR NUTRICIONAL EM 21G: 8G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNAS E 0G DE LIPÍDIOS - UMIDADE MÁX. DE 13%P/P, ACIDEZ MÁX. DE 3%P/P, PROTEÍNA MÍN. 6% E RESÍDUO MINERAL FIXO 2%P/P. - EMBALAGEM DE 400G	UND	600	300	900
53	FARINHA DE MANDIOCA, DE 1ª QUALIDADE C/ REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE, EMBALAGEM DE 1 KG.	PCT	6600	3000	9600
54	FARINHA DE ROSCA, FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E PACOTE LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	2040	1045	3085
55	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE.	PCT	2640	1200	3840
56	FARINHA LÁCTEA - ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, DE PREPARO INSTANTÂNEO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS, BEM VEDADOS, COM 400G CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LATA	600	300	900
57	FARINHA PARA MINGAU, TIPO CREMOGEMA, DIVERSOS SABORES, EM EMBALAGENS DE 500 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	PCT	600	300	900
58	FEIJÃO PRETO TIPO 1 CLASSE PRETO, NOVO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS. PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE.	PCT	19800	9000	28800
59	FEIJÃO BRANCO - TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 1% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 5% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS.	KG	1080	545	1625
60	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS NOVOS, INTEIROS SÃOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, COM CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS DE 1 KG. FARDO COM 30KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	KG	1188	545	1733
61	FEIJÃO TIPO 1 CLASSE FRADINHO, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE	PCT	1080	545	1625
62	FEIJÃO TIPO CLASSE VERMELHO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS NOVOS, INTEIROS, SEM DEFEITOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE	PCT	630	290	920



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 40

63	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UNIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM 250G	UNID	360	180	540
64	FUBÁ MIMOSO DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%P/P, COM NO MÍNIMO DE 7%P/P DE PROTEÍNA. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCCÃO. - EMB. 1KG	PCT	2400	1200	3600
65	GELATINA DIET CAIXA/ENVELOPE GELATINA, SAL, MALTODETRINA, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA D, SELENITO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ ACIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES, ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME E SACARINA SÓDICA E CORANTES VERMELHO BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS. APRESENTAGAM CAIXA COM 12G	CX	8400	4200	12600
66	GELATINA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG.AÇÚCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA: A, C E/OU E, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS (MORANGO, UVA, LIMÃO, MARACUJA) .	UND	4080	2045	6125
67	GELATINA SEM SABOR, INCOLOR, SACHÊS DE 24G SEM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE CARBOIDRATOS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	1800	900	2700
68	GELEIA DE MOCOTÓ; SABOR NATURAL. EMBALAGEM: 200 GRAMAS	UNID	5300	2410	7710
69	GELEIA INDIVIDUAL DIET. APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS.EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	600	300	900
70	GELEIA INDIVIDUAL APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS.EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	600	300	900
71	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO: DOCES DE 20G, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POTES DE 1 KG, COM 50 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	900	450	1350
72	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO BLOCO DE 7KG; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	300	150	450
73	GRÃO DE BICO, NOVO, COMPOSTO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, EMBALADO EM PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS.	PCT	2040	1020	3060
74	GUARANÁ NATURAL REFRESCO DE GUARANÁ COM EXTRATO NATURAL E ADOÇADO, EM COPO290 ML, NÃO ALCOÓLICO E NÃO FERMENTADO, NÃO CONTENDO GLÚTEN. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	7780	3540	11320
75	LATAS DE LEITE CONDENSADO. COMPOSTO DE LEITE DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL). DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E ACONDICIONADO EM LATAS DE 395G.	LT	1500	750	2250
76	LEITE DE COCO. NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE CÔCO. PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.	FRASCO	1800	900	2700
77	LEITE DE SOJA EM PÓ, TIPO NAN SOY OU SOYMILK - LATAS DE 400 GRAMAS. - SEM LACTOSE, COM VITAMINAS, 100% VEGETAL, RICO EM CÁLCIO, COM SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SABOR NATURAL .	LT	840	420	1260
78	LEITE DE SOJA, SABOR DIVERSOS .EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	840	420	1260



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 41

79	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	55440	2520 0	80640
80	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, SEMI DESNATADO, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	20000	0	20000
81	LEITE EM PÓ DESNATADO 1ª QUALIDADE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. (PACOTES DE 400G), COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	1650	750	2400
82	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, EMPILHVEL, POLIESTER METALIZADO, RESISTENTE E TERMOSODAVEL, EMBALAGEM PC CONTENDO 400G. REDIMENTO 3,5L	PCT	2640	1200	3840
83	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, FOLHA SECA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	540	270	810
84	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, EM PÓ. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	540	270	810
85	LENTILHA - TIPO 1 ESCOLHIDA, PACOTE COM 500G, DATA DA VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	PCT	1800	900	2700
86	MANGERIÇÃO DESIDRATADO- MANGERIÇÃO EM FOLHAS SECAS TRITURADO CIM REGISTRO RDC27 ANVISA, EMBALADO EM SACOS ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	50	25	75
87	MACARRÃO ESPAGUETE VITAMINADO, 1ª QUALIDADE, COM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 500G COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	PCT	4620	2100	6720
88	MACARRÃO FORMATO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA SECA, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, MASSA COM OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTAS DE CORANTES, SUJIDADES E PARASITAS, NÃO FERMENTADA OU RANÇOSA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.,	PCT	4620	2100	6720
89	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA COM OVOS, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCCÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCCÃO. - EMB. 500G.	PCT	4620	2100	6720
90	MACARRÃO TIPO PENE, INGREDIENTES : SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN, PACOTES DE 500G	PCT	1800	900	2700
91	MAIONESE, INDUSTRIALIZADA, EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL, OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS E SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, SEM CORANTES, NA COR AMARELO CLARO, ISENTA DE SUJIDADES, SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, HOMOGÊNEA, DE CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADO DE 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	3000	1500	4500
92	MANTEIGA COM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	1440	720	2160
93	MANTEIGA SEM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	600	300	900



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 42

94	MARGARINA VEGETAL, CREMOSA, COMPOSTA DE 82% DE GORDURA E LEITE C/ SAL, POTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE C/ PRAZO DE VALIDAD	UND	6600	3000	9600
95	MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO SECA PRÉ-COZIDA, FORMATO LASANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, ÁGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500 GRAMAS. FARDO DE 10 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UND	1500	750	2250
96	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR BAUNILHA, CHOCOLATE E COCO. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE 450G, QUE DEVEM CONTER A PARTE EXTERNA OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND	2280	1140	3420
97	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 300G (PESO DRENADO).	LT	4080	2020	6100
98	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 2 KG (PESO DRENADO).	LT	660	300	960
99	MOSTARDA 200 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	FRASCO	840	420	1260
100	MOLHO DE ALHO , MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 150ML	FRASCO	1440	720	2160
101	MOLHO DE ALHO , MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 1 LITRO.	FRASCO	280	140	420
102	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMP A INVOLÁVEL E FECHADA COM APROXIMADAMENTE 900 MILILITROS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	LT	1200	600	1800
103	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMP A INVOLÁVEL E FECHADA COM APROXIMADAMENTE 150 ML. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	LT	960	480	1440
104	MOLHO INGLÊS 900 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DOPRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	UND	1200	600	1800
105	MOLHO DE PIMENTA - EMBALAGEM: FRASCO COM 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	UND	1200	600	1800
106	ÓLEO DE SOJA 900 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	LT	13200	6000	19200
107	ORÉGANO - DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÂS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM 500G	UND	1200	600	1800
108	PALITO DE DENTE DE MADEIRA; NO FORMATO ROLICO E PONTIAGUDO; MEDINDO 65X2,0MM; EMBALAGEM INDIVIDUAL CAIXA COM 1000 UNIDADES	CX	240	120	360
109	PASSAS DE UVA ESCURA, SEM SEMENTES. Não contém glúten PACOTE COM 1 KG	PCT	600	300	900
110	PÊSSEGO EM CALDA - PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÂS, LIMPAS, EM METADES COM CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, SEM CAROÇO. FRUTAS COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM 830G, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AS LATAS NÃO PODERÃO ESTAR AMASSADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	LT	600	300	900



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 43

111	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO - PÓ. PACOTE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	300	150	450
112	PIMENTA CALABRESA, SEMENTE, PACOTE DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	300	150	450
113	PAÇOCA DE AMENDOIM (FORMATO ROLHA OU QUADRADA), COM APROXIMADAMENTE 20G CADA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, AMENDOIM, FÉCULA DE MANDIOCA E/OU WAFER MOÍDO E SAL; EMBALADAS UMA A UMA, ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	POTES	1200	600	1800
114	REFRIGERANTE DIET, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCOÓLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAF A	1080	540	1620
115	REFRIGERANTE, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCOÓLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAF A	1800	900	2700
116	PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO (5 LITROS) PREPARO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA, ACEROLA E AÇÚCAR: CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA, (ACIDULANTES 330), AROMA NATURAL DA FRUTA, JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS E AROMAS. DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. DILUIÇÃO MÍNIMA DE: 01(UMA) PARTE DE CONCENTRADO PARA 06(SEIS) PARTES IGUAIS DE ÁGUA= 07(SETE) LITROS DE SUCO PRONTO, APARÊNCIA: LÍMPIDA SEM DEPÓSITOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, CONTADOS DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOMBONAS (GALÃO) DE POLIPROPILENO ATÓXICA, COM TAMPA DE ROSCA E LACRE, CONTENDO 05(CINCO) LITROS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 544 DE 16/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO	GARRAF A	3600	1800	5400
117	PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS. INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL E AROMA NATURAL DE BAUNILHA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE 25G: 21G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNA, 1G DE GORDURAS TOTAIS - EMBALAGEM 1KG.	UND	1200	600	1800
118	SARDINHA EM OLEO COMESTÍVEL. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: SARDINHA TEMPERADA, DESCASCADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ - COZIDA EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS DE 185G.	LT	2400	1200	3600
119	SAL EM SACHÊS. EMBALAGEM: SACHÊS COM 1 GRAMA CADA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	60	30	90
120	SAL REFINADO IODADO, EMBALAGEM COM 1 KG, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	1800	900	2700
121	SALSA DESIDRATADA - SALSA DESIDRATADA TRITURADA DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC27. ANVISA EMBALADO EM SACO INTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 1KG.	PCT	25	12	37
122	SUCO DE SOJA -, SABORES DIVERSOS .EMBALAGEM DE 1 LITRO	LT	240	120	360



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 44

123	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR MANGA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GRF	3600	1800	5400
124	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR GOIABA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GRF	3600	1800	5400
125	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE CAJU, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GRF	3600	1800	5400
126	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE MARACUJÁ, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GRF	3600	1800	5400
127	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE UVA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GRF	3600	1800	5400
128	SUCO DIET, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVERSOS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	GRF	3960	1800	5760
129	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVERSOS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	UND	4620	2100	6720
130	TORRADA EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM 2 UNIDADES, SACHÊ 15 G, CAIXA COM 126 UNIDADES, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, FÉCULA DE MANDIOCA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.	CX	120	60	180
131	TRIGO PARA QUIBE - DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA	PCT	900	450	1350
132	VINAGRE DE ÁLCOOL, GARRAFA. 500 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	GRF	3300	1500	4800



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 45

133	XAROPE DE GUARANA.É UM ENERGÉTICO NATURAL ATUANDO COMO ESTIMULANTE DO SISTEMA NERVOSO CENTRAL, POSSUI ALTO TEOR PROTÉICO. APRESENTAÇÃO GARRAFA DE 5 LITROS	BOMBO NA	3300	1500	4800
VALOR TOTAL LOTE 01					
LOTE 02: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS PERECÍVEIS)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD SESAU	QTD SEPOL	QTD.TOTAL
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONFEÇÃO DE REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS E PACIENTES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL					
1	ALMÔNDEGAS BOVINA COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 Á 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADO DE VISTORIA DA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARAGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78).	KG	6.000	3.000	9.000
2	CARNE MOÍDA DE 2ª CONGELADA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E EM PACOTE DE 1 KG, NÃO CONTENDO CARTILAGEM, COURO, PELO OU OSSOS, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	16500	7.500	24.000
3	BUCHO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. PACOTE COM 1 KG	KG	3.500	1.750	5.250
4	CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE, CHÁ OU FRALDINHA IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	13.200	6.000	19.200
5	CARNE BOVINA - TIPO PEITO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	12.000	6.000	18.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 46

6	CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	4.800	2.400	7.200
7	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG'	KG	9240		9.240
8	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA PEÇA INTEIRA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	8400	4.200	12.600
9	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9240	4.200	13.440
10	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO , PEÇA INTERA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	6000	0	6.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 47

11	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	6.600	3.000	9.600
12	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO REDONDO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	12.000	6.000	18.000
13	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	6000	0	6.000
14	CARNE BOVINA; COSTELA; PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA -3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PACOTE COM 1KG	KG	5.000	2.500	7.500
15	CARNE DE FRANGO PROCESSADA. CARNE MECANICAMENTE RECUPERADA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÁGUA, SAL, AÇUCAR, FARINHA DE MILHO. AROMA NATURAL (ESSENCIA DE ALHO E ESSENCIA DE CEBOLA), AROMA DE FUMAÇA. TEMPEROS PREPARADOS: (SAL, AÇÚCAR, ALHO, NOZ MOSCADA SÁLVIA). ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO - INS 330, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE: ACIDO ASCÓRBICO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO (INCOLOR TRANSPARENTE SEM INFORMAÇÕES IMPRESSA) TERMOSSOLDADO, ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE CADA UNIDADE COM 100GR. PRAZO DE VALIDADE: 6 MESES	KG	1.800	900	2.700
16	CARNE SUÍNA,, TIPO CARRÉ , CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PORÇÕES DE 150G, EMBALADOS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG.	KG	6.000	3.000	9.000
17	CHARQUE BOVINA DE 1ª DE QUALIDADE, NOVA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL DE 1 KG, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	13200	6.000	19.200
18	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA, PANGA OU POLACA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC,DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG	KG	13200	6.000	19.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 48

19	FILÉ DE PEIXE, TPO TILÁPIA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC,DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG	KG	6000	0	6.000
20	FRANGO DO TIPO COXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	5544	2.520	8.064
21	FRANGO DO TIPO SOBRECOPA, CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	5544	2.520	8.064
22	FRANGO DO TIPO COXA E SOBRECOPA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	11.220	5.100	16.320
23	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, COM CERCA DE 56 G CADA, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. O HAMBURGUER DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA PEGAJOSA, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER À VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR O PRODUTO DE FORMA ORDENADA E PARALELA, A FIM DE EVITAR QUEBRA E DEFORMAÇÃO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: RAZÃO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALÉM DO PESO LÍQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CÓDIGO E E INFORMações NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	1.200	600	1.800
24	IOGURTE SABOR AMEIXA. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	4.800	2.400	7.200
25	IOGURTE SABOR MORANGO DIET. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	6.600	3.000	9.600
26	IOGURTEDESNATADO SABORES VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	4.080	2.040	6.120
27	IOGURTE SABOR VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	2.200	1.000	3.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 49

28	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA - DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	6.600	3.000	9.600
29	LINGUIÇA DE FRANGO, ELABORADA COM CARNES NOBRES FRANGO E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE ABATEDOUROS, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C.PACOTE COM 1KG	KG	6000	0	6.000
30	LINGUIÇA TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C.PACOTE COM 1KG	KG	7.680	3.840	11.520
31	MOELA DE GALINHA, LIMPA E CONGELADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTES DE 1 KG	KG	720	360	1.080
32	OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS CONTENDO 360 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIAS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	CX	460	210	670
33	OVO DE CORDONA - OVO DE CODORNA EM CONSERVA. INGREDIENTES: OVO DE CODORNA, AGUA, SAL E VINAGRE. EMBALAGEM PLASTICA INTEGRO (TIPO BAG)DE 1,5KG PESO DRENADO 1KG. RESFRIADO ENTRE 0º E 6 ºC.	SACOS	360	180	540
34	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - CORTADO EM FATIAS (FILÉ), SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9240	4.200	13.440
35	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - TIPO SASSAMI, SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	13.200	6.000	19.200
36	PEIXE, APRESENTAÇÃO POSTA CONGELADO TIPO DOURADO, ANCHOVA, CAÇÃO TEMPERATURA DE -18°C. CARACTERÍSTICAS EXTRAS: SEM VÍSCERAS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO EMBALAGEM DE 1 KG TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO.PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	4.440	2.220	6.660



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 50

37	PERNIL SUÍNO - SEM PELE, CORTADO EM FATIAS (FÍLÉ, COM ESPESSURA DE 2-3 CM), IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	6.600	3.000	9.600
38	PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS NO ATO DA ENTREGA. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM 1 KG.	PÇ	5280	2.400	7.680
39	QUEIJO PARMESÃO MEIA CURA RALADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ODOR SUAVE. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 100G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	2.400	1.200	3.600
40	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	5280	2.400	7.680
41	QUEIJO TIPO PRATO COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	3600	0	3.600
42	SALSICHA.PREPARADA COM CARNE DE BOA QUALIDADE EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM COM 1KG	KG	3.000	1.500	4.500
43	FÍGADO BOVINO - CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, DEVERÁ TER COR CARACTERÍSTICA DO PRODUTO E ISENTO DE ADITIVOS OS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VENCIMENTO, Nº DO REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	KG	1.500	750	2.250
44	REQUEIJÃO CREMOSO - TRADICIONAL, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G	BISNA GA	1320	600	1.920



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 51

45	QUEIJO MINAS - FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%, CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE, COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE, SALGA EM SALMOURA, FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM INTEGRAL DE 2,5KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	PC	1850	840	2.690
46	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADES.	CX	462	220	682
47	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO LIGTH, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADE	CX	132	60	192
48	CARNE SUÍNA; DEFUMADA, SALGADA, DE 1ª QUALIDADE; TIPO BACON, EMBALAGEM COM 1KG	KG	2.400	1.200	3.600
49	MOCOTO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM COM 1KG	KG	1.600	800	2.400
VALOR TOTAL LOTE 02					
LOTE 03: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTI)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD SESAU	QTD SEPOL	QTD.TOTAL
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA CONFECCÃO DE REFEIÇÃO DOS FUNCIONARIOS E PACIENTES DA REDE MUNICIPAL DE SAUDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL					
1	ACELGA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. MAÇOS MEDIA DE 500 G CADA.	UND	4.800	2.400	7.200
2	ABOBORA TIPO SERGIPANA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	13.200	2.400	15.600
3	ABOBRIHA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	13.200	2.400	15.600
4	ABACAXI - TIPO PEROLA COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3KG.	UND	3.600	2.400	6.000
5	AMEIXA VERMELHA, DE PEIMEIRA QUALIDADE, MADURA, TAMNAHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECANICOS.* AQUISIÇÃO APENAS EM DEZEMBRO OU ÉPOCA FESTIVA	KG	1.200	2.400	3.600
6	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE: CASCA LISA VERDE, GRAU DE MATUREAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A ,MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	1080	2.400	3.480



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 52

7	ALFACE CRESPA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS MEDIA DE 300G EM CADA	UND	7920	2.400	10.320
8	AIPIM- FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS OS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. 1400KG 16.	KG	3.600	2.400	6.000
9	AGRIÃO, - IN NATURA, MAÇO, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS MAÇOS MEDIA DE 250G CADA.	UND	9.600	2.400	12.000
10	ALHO IN NATURA BUÍBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, RESISTENTES.	KG	396	2.400	2.796
11	ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVISA 23/2000 E PORTARIA 242/1992 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SER DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SEM BROTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAÚDO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICA OU NOCIVAS, SEM PONTO DE BOLORES, PARASITAS OU LARVAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO 1 KG.	KG	3.300	2.400	5.700
12	BATATA DOCE, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	5280	2.400	7.680
13	BANANA PRATA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO PRÓPRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, AMASSÕES E SINAIS DE APODRECIMENTO.	KG	6.600	2.400	9.000
14	BATATA BAROA - EXTRA, AUSÊNCIA DE DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO E RAIZ MURCHA), AMARELO INTENSA, DEVE ESTAR FIRME, INTEIRA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDA DE SABOR E/OU ODORES ESTRANHOS AO PRODUTO, DEVE SER LAVADA OU ESCOVADA APÓS A COLHEITA.	KG	3.000	2.400	5.400
15	BANANA TERRA - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	KG	1.200	2.400	3.600
16	BATATA INGLESA, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	13200,00	2.400	15.600
17	BATATA INGLESA, LAVADA, BOLINHA (TIPO CALABREZA) LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA	KG	3.960	2.400	6.360
18	BERINJELA A GRANEL; EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	4.800	2.400	7.200
19	BRÓCOLIS COMUM - DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MEDIA 450G	KG	4.800	2.400	7.200
20	BRÓCOLIS AMERICANO - DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MEDIA 450G	KG	4800	2.400	7.200
21	BETERRABA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	KG	3.960	2.400	6.360



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 53

22	CAQUI, VARIEDADE RAMA FORTE, CLASSE 06 (TAMANHO DE 60 A 70 MM), PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS POR FRUTO. FRUTO MADURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE PARASITAS. SEM SINAIS DE PODRIDÃO, PASSADO, PROBLEMAS NA POLPA OU DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	600	2.400	3.000
23	CEBOLA, SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA Sã E S/ RUPTURAS.	KG	9240	2.400	11.640
24	CENOURA, SEM FOLHAS, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA Sã E SEM RUPTURAS.	KG	10560	2.400	12.960
25	CHUCHU, NOVO, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA Sã, S/ RUPTURA.	KG	6.600	2.400	9.000
26	COUVE, TIPO MANTEIGA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS DE MEDIA 400G CADA	UND	7920	2.400	10.320
27	COENTRO - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA	UND	12.000	2.400	14.400
28	COUVE-FLOR GRAÚDA, LIVRE DE FUNGOS E LAGARTAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	2640	2.400	5.040
29	CHEIRO VERDE - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA.	UND	12.000	2.400	14.400
30	ESPINAFRE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. MAÇO MÉDIO 450G.	UND	7.200	2.400	9.600
31	INHAME DE 1ª QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDO	KG	5280	2.400	7.680
32	JILO COR VERDE ACENTUADA, FIRME, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO MÍNIMO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS.	KG	1.680	2.400	4.080
33	LARANJA, PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	10560	2.400	12.960
34	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	3.600	2.400	6.000
35	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	KG	2.400	2.400	4.800
36	MAÇÃ NACIONAL, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, C/ CASCA Sã, S/ RUPTURAS.	KG	6.600	2.400	9.000
37	MANGA, ESPÉCIE TOMMY, PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEMDESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES.	KG	3.960	2.400	6.360
38	MAMÃO TIPO FORMOSA COM 70% DE MATUREZAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	5.280	2.400	7.680
39	MELANCIA REDONDA, GRAU DA, DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE	KG	3960	2.400	6.360
40	MILHO VERDE IN NATURA. EMBALAGENS DE 1KG, ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS EM BOAS CONDIÇÕES, SEM LARVAS OU BICHOS.	KG	1.200	2.400	3.600



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 54

41	MELÃO , LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO REUNIDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	2640	2.400	5.040
42	MORANGO, <i>IN NATURA FRESCO</i> , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 250G, CONFORME PEDIDO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PESO.	BDJ	360	2.400	2.760
43	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	2640	2.400	5.040
44	PERÁ CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES COM 01 A 20 KG (CONFORME SOLICITADO). TRANSPORTE: EM CAMINHÃO BAÚ (CARROCERIA TIPO BAÚ), DE FORMA QUE OS PRODUTOS FIQUEM PROTEGIDOS DE CHUVA, PÓ, FAGULHAS E ETC.	KG	3960	2.400	6.360
45	PIMENTÃO VERDE, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	1.680	2.400	4.080
46	PIMENTÃO AMARELO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	360	2.400	2.760
47	PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	360	2.400	2.760
48	RABANETE - DE 1ª QUALIDADE, RAIZ FIRME, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM PONTOS MURCHOS OU PERFURAÇÕES.	KG	1.680	2.400	4.080
49	QUIABO, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE	KG	3.600	2.400	6.000
50	REPOLHO, ROXO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2400	2.400	4.800
51	REPOLHO, VERDE DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	3.600	2.400	6.000
52	RÚCULA -, <i>IN NATURA</i> , 1ª QUALIDADE - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. MAÇO EM MEDIA DE 250 G.	KG	4.800	2.400	7.200
53	TOMATE, ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICO POR QUILO.	KG	10560	2.400	12.960



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 55

54	TANGERINA PONKAN TANGERINA TIPO POKAN "IN NATURA", DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCA, COM GRAU DE MATURIDADE DE 80%, INTACTA, LIVRE DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	600	2.400	3.000
55	UVA ITALIA , BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, ISENTO DE SUJIDADES.	KG	300	2.400	2.700
56	VAGEM, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	5280	2.400	7.680

VALOR TOTAL LOTE 03

LOTE 04: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PÃES)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.		
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA CONFECCÃO DE REFEIÇÃO DOS FUNCIONARIOS E PACIENTES DA REDE MUNICIPAL DE SAUDE					
1	PÃO DE LEITE, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	180.000		
2	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	198.000		
3	PÃO DOCE, COM CREME DE OVOS, 50 G OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	60.000		
4	BROA DE FARINHA DE MILHO DE 45G ASSADA DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADAS BROAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS	UND	60.000		
5	PAO DE FORMA. PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8840		
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, FIBRA DE TRIGO, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8.840		
7	BOLO TIPO CASEIRO, NOS SABORES: LARANJA, FUBA, CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	1.200		
8	BOLO ESPECIAL, NOS SABORES: CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA COM COBERTURA E RECHEIO. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	420		
9	PÃO CARECA SAL COM 50G-- PÃO TIPO HOT DOG; ALONGADO; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE; COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO; SAL GORDURA VEGETAL; DE LEITE EM PÓ FERMENTO BIOLÓGICO; MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE.	UND	120.000		

VALOR TOTAL LOTE 4



VALOR TOTAL DA PROPOSTA

14 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

14.1. O custo estimado total da contratação ou valor de referência para aplicação do MENOR PREÇO POR LOTE será **SIGILOSO**.

15 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

15.1. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

15.2. O objeto será recebido

15.2.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, mediante Termo de Recebimento Provisório, no prazo de 15 dias.

15.2.2 Definitivamente, após a verificação e comprovação de que o objeto está devidamente apto para ser utilizado e de acordo com todas as especificações constantes no Termo de Referência e no Edital e consequente aceitação mediante Termo de Recebimento Definitivo, no prazo de 10 dias corridos.

15.3. Constatado qualquer defeito ou irregularidade no objeto, a Comissão de Fiscalização comunicará a contratada para que no prazo máximo de até 5 (cinco) dias efetue a troca, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

15.4. Os ensaios, os testes e as demais provas para aferição do objeto do contrato com as normas técnicas oficiais, se necessárias, correrão por conta da Contratada.

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

15.6. Os pagamentos serão efetuados pela Administração Municipal em moeda corrente nacional, em 30 dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

15.7. A Contratada não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamento nos termos previstos no inciso IV, § 2º, Artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16 – FORMA CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

16.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE, modo aberto e fechado, a critério do Agente de Contratação.

16.2. Quanto às condições de habilitação, o licitante deverá demonstrar habilitação: jurídica; fiscal, social, trabalhista, e; econômico-financeira, na forma prevista no instrumento convocatório.

17 – DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

17.1 O contrato deverá ser executado por empreitada por preço unitário, fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal de nº.14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

18 – DA SUBCONTRATAÇÃO:

18.1 Considerando as características da contratação, não será admitida a subcontratação, sub-rogação,



cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto.

19 – JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

19.1 Dada as características do objeto, a contratação poderá ser parcelada nos termos da Lei 14.133/2021.

20 – DESCRIÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS:

20.1 A futura contratada deverá atender às exigências de sustentabilidade ambiental. Ressalta-se que as contratações realizadas pela Administração Pública devem primar pela utilização de materiais recicláveis, com vida útil mais longa, que contenham menor quantidade de materiais perigosos ou tóxicos, consumam menor quantidade de matéria-prima e energia, e orientem as cadeias produtivas a práticas mais sustentáveis de gerenciamento e gestão. Os materiais deverão apresentar padrões de produção de bens e serviços a partir de critérios, procedimentos administrativos e jurídicos que sinalizem, para a Secretaria de Saúde de Araruama, os patamares de custos e padrões produtivos/tecnológicos mais adequados sob o ponto de vista da sustentabilidade econômica, social e ambiental;

20.2. É nesse sentido que a Secretaria de Saúde de Araruama tem seu foco na proteção ao meio ambiente com produtos e serviços de menor impacto ambiental, e sinalizando assim para as empresas a necessidade de adaptação de seus processos produtivos aos novos padrões ambientais, sociais e econômicos, sob pena de exclusão do mercado das compras públicas. (Constituição Federal/1988, art. 225 inciso VI, Lei nº 14.133/2021, art. 3º; Instrução Normativa nº1/2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão);

20.3. A futura contratada, quando couber, adotará as seguintes práticas de sustentabilidade definidas no art. 2º do Decreto nº 43.629, de 05 de junho de 2012, ou outras que o Poder Executivo venha a estabelecer, tais como: I - economia no consumo de água e energia; II - minimização da geração de resíduos e destinação final ambientalmente adequada dos que forem gerados; III - racionalização do uso de matérias-primas; IV - redução da emissão de poluentes; V – adoção de tecnologias menos agressivas ao meio ambiente; VI – implementação de medidas que reduzam as emissões de gases de efeito estufa e aumentem os sumidouros; VII –utilização de produtos de baixa toxicidade.

21 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

21.1. Fornecer OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS mediante a requisição da CONTRATANTE, conforme as descrições constantes do item 10, de marcas que cumpram com as resoluções da ANVISA destinadas a alimentos, inclusive que detenham registro;

21.2. Garantir o pronto atendimentos para as requisições realizadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 horas a contar da ciência pelo CONTRATADO segundo os pontos de entrega relacionados no ETP, anexo e adendos.

21.3. Entregar OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS em embalagens íntegras, lacradas e em condições de potabilidade, armazenamento e acondicionamento adequados;

21.4. Realizar o fornecimento somente mediante requisição pelo setor responsável e com as devidas cautelas documentais, ou seja, ordem de fornecimento;

21.5. Disponibilizar-se a eventualmente, em caso de emergências na Saúde Pública, fornecer OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS em horários diverso do comercial e/ou aos finais de semana e feriado;

21.6. Obedecer às Normas Técnicas do Ministério da Saúde e legislações vigentes atinentes ao objeto desse



Termo de Referência;

21.7 Assumir toda e qualquer despesas inerentes ao transporte DOS ALIMENTÍCIOS até o ponto de entrega estipulado pela CONTRATANTE, inclusive, assegurando o veículo transportador em caso de acidentes, imprevistos e sinistro.

21.8. Entregar relatórios trimestrais ao CONTRATANTE com os resultados do controle sanitário realizado pela CONTRATADA no local de armazenamento e acondicionamento da ALIMENTAÇÃO;

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

21.10. Zelar pela qualidade do fornecimento de ALIMENTÍCIOS até a hora de sua entrega e no decorrer de sua execução;

21.11 Manter contato permanente com a Secretaria requisitante, responsável pela retirada da nota de empenho;

21.12 Atender imediatamente as determinações e exigências formuladas pela secretaria requisitante, bem como dar ciência, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na entrega do serviço;

21.13 Substituir, por sua conta e responsabilidade, a qualquer época o objeto aceito, desde que fique comprovada a existência de não conformidade com o exigido no contrato, somente possível de aferição com a devida utilização;

21.14 Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução ou de materiais empregados, nos prazos estipulados, para que se efetue a correção de situações adversas e para o atendimento imediato das reclamações e/ou solicitações da Contratante.

22 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

22.1 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa executar o objeto do presente Edital.

22.2 Efetuar o pagamento relativo ao objeto licitado e cuja nota fiscal/fatura discriminativa seja devidamente atestada por 02 (dois) funcionários do setor próprio.

22.3 Realizar a fiscalização do objeto contratado.

22.4 Providenciar o local para instalação dos aparelhos, com climatização adequada, fonte de energia compatível com os equipamentos.

23 – DAS SANÇÕES:

23.1 – Pela inexecução total ou parcial do objeto contratado pela SESAUI, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

a) Advertência exclusivamente nos casos em que o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, seja por desídia administrativa ou qualquer outra falha administrativa quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave. Inciso I do caput do artigo 156 c/c inciso I do caput do artigo 155.

b) Multa não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do



contrato, aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas nos incisos do art. 155 da Lei 14.133/2021, conforme percentuais abaixo;

1 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

2 - Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, no caso de inexecução parcial do objeto licitado:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

3 - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada:

III - dar causa à inexecução total do contrato;

4 - Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada:

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

c) Impedimento de licitar e contratar aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos:

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na alínea “c”, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos:

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23.2 – Em qualquer das penalidades acima será respeitado o Direito ao contraditório e a ampla defesa.

24 – DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS E CONSÓRCIOS:

24.1. É possível dizer que, como regra, é permitida a participação de cooperativas em licitações. A exceção fica por conta das contratações cujo objeto envolva o exercício de atividade que demande a existência de vínculos de emprego/subordinação desses profissionais com a pessoa jurídica futuramente contratada, bem como dispensando elementos da habitualidade e pessoalidade. Porém, a contratação em tela requer vínculo de subordinação entre os profissionais que executam o objeto do contrato com a pessoa jurídica futuramente credenciada/contratada. Assim, com fulcro no Termo de Conciliação Judicial celebrado em 2003, entre a União Federal, representada pela Advocacia Geral da União, e o Ministério Público do Trabalho, homologado pelo Juiz da 20ª Vara do Trabalho de Brasília-DF, nos autos do Processo nº 1082-2002-020- 10-00 e o Art.4º, itens I e II, da IN nº 02, de 30/04/2008”, não se recomenda a participação de Cooperativas nesse certame.

24.2. Será vedada a participação de cooperativas no presente processo licitatório em consonância com o disposto no Termo de Conciliação Judicial celebrado em 2003, entre a União Federal, representada pela



Advocacia Geral da União, e o Ministério Público do Trabalho, homologado pelo Juiz da 20ª Vara do Trabalho de Brasília-DF, nos autos do Processo nº 1082-2002-020-10-00 e o Art.4º, itens I e II, da IN nº02, de 30/04/2008."

Quanto a participação de Consórcio, não há que se vedar, uma vez que o objeto do contrato é suis generis, com características especiais e a vedação da participação de consórcios poderia restringir o acesso.

25 – DA PROPOSTA:

25.1 A proposta deverá conter os dados relativos ao processo administrativo, procedimento licitatório a descrição do objeto licitado, os dados da licitante, valor da proposta expresso em moeda corrente brasileira e deverá ter a vigência de 60 (sessenta) dias.

26 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

26.1. Deverá ser adotada a opção pelo Sistema de Registro de Preços, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 09/2024, e instituído pelo art. 82 da Lei nº 14.133/2021 que dispõe sobre normas gerais de Licitação e Contratação na esfera pública.

26.1.1 A justificativa para a adoção do SRP se assenta no ETP que deixa claro em seu texto técnico (tópico 1 Situação Problema) que a questão quantitativa relacionada a demanda pelo tratamento objeto deste TR não pode ser mensurada, oportunidade inteligentemente prevista no Artigo 3º IV do Decreto Municipal 052/2024.

26.1.2. Adicionalmente vê-se um conjunto de benefícios aqui elencados:

a) Propicia a redução do volume de fornecimento: O Registro de Preços propicia a redução de volume de fornecimento a serem executados, pois a Administração deve requisitar o objeto cujo preço foi registrado somente quando houver demanda.

b) Propicia transparência: O Registro de Preços, como é um procedimento que pode envolver vários órgãos, proporciona maior transparência já que todos os seus procedimentos são revistos por agentes de outros órgãos que tenham o interesse na adesão, exige que sejam feitas publicações trimestrais dos preços registrados, ampliando a transparência do procedimento e proporcionando o acompanhamento dos preços por todos os cidadãos.

c) Adequado à imprevisibilidade do consumo: Como não há a obrigatoriedade da contratação imediata, a Administração poderá registrar os preços e, somente quando houver a necessidade, efetivar a contratação, considerando-se este um dos principais motivos da contratação por meio de Registro de Preços, corroborando às hipóteses previstas para a utilização do sistema de registro de preços.

26.2. A Ata de Registro de Preços gerada tem característica de compromisso para futura contratação, e terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da publicação do seu extrato no DOU, tendo início e vencimento em



dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último dia, podendo ser prorrogada por uma só vez e por igual período desde que haja pesquisa de preço e comprovação de economicidade a época.

26.3. Caberá à SESAU, como órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, as responsabilidades de administrar somente os quantitativos legalmente determinados pelo § 2º do artigo 86 da Lei 14.133/2021 referente a adesão de órgãos não participantes desde que haja a anuência da SESAU.

26.4. As disposições do caput do artigo 86 da Lei 14.133 tratam da publicação da Intenção de Registro de Preço-IRP como forma de gerar escala na estimativa dos quantitativos para a contratação conjuntamente com outros órgãos participantes que manifestem interesses, entretanto esse mecanismo gera demanda por gestão administrativa agregada ao procedimento que recairá sobre esta secretaria (órgão gerenciador).

Nos termos do parágrafo 1º do artigo 86 da Lei de Licitações este **órgão gerenciador (SESAU) será o único contratante**. Considerando que há possibilidade legal de adesão na condição de **órgão não participante**, artigo 86 § 2 da Lei 14.133/2021, limitando em 50% o limite quantitativo por órgão, sendo assim o entendimento da instância técnica desta Secretaria por não publicar a Intenção de Registro de Preço.

27 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

27.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

27.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

27.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

27.3.1. Está afastada a hipótese nos dispositivos legais que determinam a exclusão do licitante do certame, pressupostos fáticos em que não é possível a convalidação ou adequação de atos administrativos.

27.4 Apresentar declaração de comprometimento, onde a licitante comprometa-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme as descrições deste Termo de Referência, responsabilizando-se por toda e qualquer ocorrência de contaminação ou coisa do tipo, se comprovada pela CONTRATANTE que os produtos entregues não cumprem os controles sanitários adequados e a potabilidade das águas envasadas.

27.5. Em caso de divergência entre o sistema informações e disposições deste Edital, prevalecerão as



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 63

informações constantes do Edital.

27.6. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública virtual constarão em ata divulgada no sistema eletrônico.

27.7. Para todas as referências de tempo contidas neste edital, será observado o horário de Brasília (DF) e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

27.8. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato supervenientes, devidamente comprovada, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

27.8.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

27.8.2. Não havendo sido informada data e horário, ou não continuada a sessão na data e horário.

Araruama, 22 de janeiro de 2025

SEBASTIÃO TEIXEIRA DE CARVALHO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE
TRABALHO E HABILITAÇÃO

KÁTIA GONÇALVES
SECRETARIA DE POLÍTICAS SOCIAIS,

Paulo C F. dos Santos
Mat. 9950400
Resp. p/ elab.T. R.



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

“Imprimir em papel timbrado da empresa”

PROCESSO: xxxx/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx/2024

Estamos encaminhando a esta Prefeitura proposta de preços para **contratação de empresa especializada** _____. Para tanto informamos que a validade da mesma é de no mínimo, 60 (sessenta) dias, e o prazo de entrega/execução de todo o material/serviço será de acordo com o termo de referência.

Itens	ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNID	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
	Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes, assegurando condições higiênic-sanitárias visando atender as necessidades das unidades da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama e as unidades sob a gestão da SEPOL- Secretaria de Política Social, Trabalho e Habitação, conforme consta do ETP, anexo e adendos, pelo período de 60 (sessenta) meses					
LOTE 1 - LOTE 01: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS NÃO PERECÍVEIS)						
1	açúcar comum, refinado, granulado, sachet 5g. apresentação caixa com 1000 sachês	CX	116			
2	açúcar refinado de 1ª qualidade. embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg. a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote data de validade.	PCT	14400			
3	adoçante ótima qualidade, embalagem plástica com 100 ml, resistente, com validade descrita em sua embalagem	FRASCO	4470			
4	achocolatado em pó de preparo instantâneo, obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó solúvel, extrato de malte, sal, leite em pó vitaminado e desnatado, soro de leite em pó, vitamina A, B1, B2, B6, C, D3 e PP, minerais, maltodextrina, estabilizadores, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico, com no máximo 28mg de sódio em pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos admitindo teor de unidade máxima de 3% em peso, acondicionado em embalagens de 400g, devendo conter registro no MS, data de fabricação, c/ prazo de validade.	PCT	4500			
5	achocolatado, apresentação líquido, sabor chocolate, composição: leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó,	UND	14400			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 65

	CACAU, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS (C, A E ÁCIDO FÓLICO), SAL, ESPESSANTES: GOMA GUAR E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CITRATO DE SÓDIO, E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, CAIXA COM 200ML, EMBALAGEM TETRA PAK, CAIXA 200 ML				
6	ADOÇANTE, EM PÓ, A BASE DE SUCRALOSE, EM SACHES DE 0,8G, CAIXA COM 1000 UNIDADES. A CAIXA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. OBS.: CADA SACHE DEVE APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO COMO NOME, PESO E DATA DE VALIDADE.	CX	180		
7	AMACIANTE DE CARNE. APRESENTAÇÃO DE 1KG. VALIDADE NA ENTREGA DE NO MINIMO 10 MESES.	PCT	900		
8	AMEIXA SECA, SEM CAROÇO. EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE EBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	1800		
9	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA	PCT	1335		
10	ARROZ BRANCO. TIPO 1. COM EMBALAGEM DE 5KG, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	12864		
11	ARROZ INTEGRAL LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZ DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, NUTRICIONAL E ESPECÍFICA NO RESPECTIVO REGULAMENTOTÉCNICO, QUANDO FOR O CASO.	PCT	2880		
12	ATUM RALADO AO NATURAL, SEM CONSERVANTES E SEM GLÚTEN - LATA COM 120G (PESO LÍQUIDO DRENADO), DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	LT	4500		
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU DE PAPEL DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS DE PAPEL OU PLÁSTICOS OU CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06 MESES	PCT	4500		
14	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 1 LITRO	LT	4500		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 66

15	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE,PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 200ML	UND	9000			
16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO) - PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	FRASCO	6300			
17	AZEITONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS NA VARIEDADE PRETA, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, COLORAÇÃO UNIFORMES SUBMETIDOS AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AS CONDIÇÕES GERAIS DO CÓDIGO SANITÁRIO DE ALIMENTOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 2KG DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO. PRODUTO,DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO INDICANDO CLARAMENTE O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	BD	870			
18	AÇAFRÃO EM PÓ. AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUM)DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC 27 ANVISA, EMBALADO EM SACO ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	75			
19	BATATA PALHA, CONTENDO NO MÍNIMO 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	7350			
20	BEBIDA LÁCTEA SABOR VARIADOS. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 14,5G/% DE PROTEÍNA, 4G/% DE LIPÍDIOS, 71G/% CARBOIDRATOS, COM O MÁXIMO DE 2,5% DE UMIDADE. – EMB. 1KG	PCT	4800			
21	BISCOITO MARIA/MAISENA, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM EMBALAGEM TRIPLA TOTALIZANDO 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	16920			
22	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA EMBALAGEM INDIVIDUAL, SACHÊ COM 11G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO(ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULA DE ARROZ OU MANDIOCA, AÇUCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIOE FOSFATO MONOCÁLCICO, EMUSIFICANTE: LECITINA DE SOJA , MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIOE AROMATIZANTES., CAIXA COM 180 UND.	CX	270			
23	BISCOITO SALGADO SABOR ORIGINAL ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 06 PACOTES DE 27 GRAMAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO PRESENTES NO CORPO OU NO RÓTULO DA	PCT	5400			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 67

	EMBALAGEM.					
24	BISCOITO SALGADO , TIPO ÁGUA GERGELIM, EMBALAGEM COM 6 UND INDIVIDUAL, SACHÊ COM 30G. INGRDIENTES: FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, GERGILIM, MALTE, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO.	PCT	24000			
25	BOMBONS SORTIDOS, CX 400 G. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO AO NATURAL. * AQUISIÇÃO APENAS EM ÉPOCA FESTIVA.	CX	810			
26	BOLACHA TIPO CREAM CRACKER, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, EMBALAGEM TRIPLA DE 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM	PCT	26880			
27	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO (INS500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS503II), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS322) , ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO (INS270) AROMATIZANTE. PACOTES DE 400G.	PCT	8100			
28	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 500G, EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC. ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MF.	PCT	19200			
29	CANELA EM PÓ - EMBALAGEM PRIMÁRIA: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	PCT	1620			
30	CATCHUP TRADICIONAL, PESO 400 G. POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, GLICOSE, SAL, ESPESANTES GOMA XANTANA E PECTINA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE, CLORETO DE CÁLCIO, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES.	FRASCO	2304			
31	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G	PCT	810			
32	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO FINA, EMBALAGEM CONTENDO 01KG.	PCT	1638			
33	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 500 G. CARBOIDRATO 12 G, PROTEÍNA 2,3 G, GORDURAS TOTAIS 1,5 G, GORDURAS SATURADAS 0,9 G, FIBRA 2,9 G, SÓDIO 0 G.	PCT	900			
34	COLORAU A BASE DE URUCUM, PACOTE COM 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 – ANVISA.	PCT	990			
35	CHÁ MATE – CHÁ MATE TOSTADO. COMPOSIÇÃO: NO MÍNIMO 70% DE FOLHAS DE ERVA MATE E 30% DE OUTRAS PARTES E RAMOS CAIXA COM 10 SACHÊS	UND	6120			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 68

36	CHÁ AROMÁTICO NOS SABORES: CAMOMILA, ERVA CIDREIRA, HORTELÃ E ERVA DOCE. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	CX	12135			
37	DOCE CREMOSO SABOR BEIJINHO - LATA COM 3,7 KG INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÁGUA, LEITE EM PÓ, COCO, GORDURA VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, ESPESANTE PECTINA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. CONTÉM TRAÇOS DE AMENDOIM E NOZES. DATA VALIDADE 6 MESES DA DATA ENTREGA	LATA	870			
38	DOCE SABOR AMENDOIM EM BARRA TIPO PÉ DE MOLEQUE,, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, POTE 1,47 KG, COM 65 UNIDADES DE 28G. INGREDIENTES: AMENDOIM E RAPADURA.	POTE	580			
39	COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR. DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIO DE 3G EM 100G.	PCT	1625			
40	CRAVO DA INDIA PACOTE COM 30 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	900			
41	CREME DE LEITE - INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO E NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EM EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	7680			
42	DOCE DE ABÓBORA COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM ABÓBORA, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LATA	450			
43	DOCE EM BARRA; COMPOSTO DE ABOBORA, ACUCAR, XAROPE DE GLICOSE; SEM COBERTURA; ASPECTO COR, AROMA E SABOR PROPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E PARASITOS; EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, PEDACOS DE 50 GRAMAS; CAIXA PAPELÃO REFORCADA C/ 50 UNIDADES RDC; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 6 MESES	CX	900			
44	DOCE DE GOIABA CREMOSO, ELABORADA SOMENTE COM GOIABA E AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, FEITA COM FRUTAS FRESCAS, NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE 5KG	LATA	900			
45	DOCE DE LEITE CREMOSO, ELABORADO COM LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE DE MILHO, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE EM PÓ, REGULADOR DE ACIDEZ, BICARBONATO DE SÓDIO, E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 5 KG.	LT	720			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 69

46	DOCE DE MAMÃO COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM MAMÃO, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LT	450			
47	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 0,3KG (PESO DRENADO).	LT	9600			
48	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA DE 2 KG (PESO DRENADO)	LT	480			
49	ERVILHA SECA, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMB. C/ 500 G.	UND	4500			
50	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, SEM PELE E SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, EMBALADO EM LATAS OU TETRAPARCK, EMBALAGEM DE 1KG.	UND	9000			
51	FARINHA COM 3 CEREAIS (AVEIA, TRIGO E CEVADA) - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AMIDO, AÇÚCAR, AVEIA, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E SAL, CONTENDO GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 40G: 30G DE CARBOIDRATO, 4G DE PROTEÍNA E 1G DE LIPÍDIO. - EMBALAGEM 400G	UND	900			
52	FARINHA DE ARROZ - INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E AROMATIZANTE, CONTENDO GLÚTEN. DEVENDO SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALOR NUTRICIONAL EM 21G: 8G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNAS E 0G DE LIPÍDIOS - UMIDADE MÁX. DE 13%P/P, ACIDEZ MÁX. DE 3%P/P, PROTEÍNA MÍN. 6% E RESÍDUO MINERAL FIXO 2%P/P. - EMBALAGEM DE 400G	UND	900			
53	FARINHA DE MANDIOCA, DE 1ª QUALIDADE C/ REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE, EMBALAGEM DE 1 KG.	PCT	9600			
54	FARINHA DE ROSCA, FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E PACOTE LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	3085			
55	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE.	PCT	3840			
56	FARINHA LÁCTEA - ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, DE PREPARO INSTANTÂNEO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS, BEM VEDADOS, COM 400G CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE	LATA	900			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 70

	ENTREGA.					
57	FARINHA PARA MINGAU, TIPO CREMOGEMA, DIVERSOS SABORES, EM EMBALAGENS DE 500 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APARTIR DA DATA DA ENTREGA	PCT	900			
58	FEIJÃO PRETO TIPO 1 CLASSE PRETO, NOVO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS. PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE.	PCT	28800			
59	FEIJÃO BRANCO - TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 1% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 5% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS.	KG	1625			
60	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS NOVOS, INTEIROS E SADIOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, COM CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS DE 1 KG. FARDO COM 30KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	KG	1733			
61	FEIJÃO TIPO 1 CLASSE FRADINHO, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE	PCT	1625			
62	FEIJÃO TIPO CLASSE VERMELHO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS NOVOS, INTEIROS, SEM DEFEITOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE	PCT	920			
63	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM 250G	UND	540			
64	FUBÁ MIMOSO DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA	PCT	3600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 71

	MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%P/P, COM NO MÍNIMO DE 7%P/P DE PROTEÍNA. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. – EMB. 1KG					
65	GELATINA DIET CAIXA/ENVELOPE GELATINA, SAL, MALTODEXTRINA, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA D, SELENITO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ ACIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES, ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME E SACARINA SÓDICA E CORANTES VERMELHO BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS. APRESENTAGAM CAIXA COM 12G	CX	12600			
66	GELATINA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG.AÇÚCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA: A, C E/OU E, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS (MORANGO, UVA, LIMÃO, MARACUJA) .	UND	6125			
67	GELATINA SEM SABOR, INCOLOR, SACHÊS DE 24G SEM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE CARBOIDRATOS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	2700			
68	GELEIA DE MOCOTÓ; SABOR NATURAL. EMBALAGEM: 200 GRAMAS	UND	7710			
69	GELEIA INDIVIDUAL DIET. APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS.EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	900			
70	GELEIA INDIVIDUAL APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS.EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	900			
71	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO: DOCES DE 20G, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POTES DE 1 KG, COM 50 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	1350			
72	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO BLOCO DE 7KG; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	450			
73	GRÃO DE BICO, NOVO, COMPOSTO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, EMBALADO EM PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS.	PCT	3060			
74	GUARANÁ NATURAL REFRESCO DE GUARANÁ COM EXTRATO NATURAL E ADOÇADO, EM COPO290 ML, NÃO ALCÓOLICO E NÃO FERMENTADO, NÃO CONTENDO GLÚTEN. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ	UND	11320			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 72

	APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
75	LATAS DE LEITE CONDENSADO. COMPOSTO DE LEITE DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL). DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E ACONDICIONADO EM LATAS DE 395G.	LT	2250			
76	LEITE DE COCO. NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE CÔCO. PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.	FRASCO	2700			
77	LEITE DE SOJA EM PÓ, TIPO NAN SOY OU SOYMILK - - LATAS DE 400 GRAMAS. - SEM LACTOSE, COM VITAMINAS, 100% VEGETAL, RICO EM CÁLCIO, COM SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SABOR NATURAL .	LT	1260			
78	LEITE DE SOJA, SABOR DIVERSOS .EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	1260			
79	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	80640			
80	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, SEMI DESNATADO, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	20000			
81	LEITE EM PÓ DESNATADO 1ª QUALIDADE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. (PACOTES DE 400G), COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	2400			
82	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, EMPILHÁVEL, POLIESTER METALIZADO, RESISTENTE E TERMOSODÁVEL, EMBALAGEM PC CONTENDO 400G. REDIMENTO 3,5L	PCT	3840			
83	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, FOLHA SECA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	810			
84	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, EM PÓ,. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	810			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 73

85	LENTILHA - TIPO 1 ESCOLHIDA, PACOTE COM 500G, DATA DA VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	PCT	2700			
86	MANGERIÇÃO DESIDRATADO- MANGERÇÃO EM FOLHAS SECAS TRITURADO CIM REGISTRO RDC27 ANVISA, EMBALADO EM SACOS ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	75			
87	MACARRÃO ESPAGUETE VITAMINADO, 1ª QUALIDADE, COM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 500G COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	PCT	6720			
88	MACARRÃO FORMATO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA SECA, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, MASSA COM OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTAS DE CORANTES, SUJIDADES E PARASITAS, NÃO FERMENTADA OU RANÇOSA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.,	PCT	6720			
89	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA COM OVOS, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. – EMB. 500G.	PCT	6720			
90	MACARRÃO TIPO PENE, INGREDIENTES : SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN, PACOTES DE 500G	PCT	2700			
91	MAIONESE, INDUSTRIALIZADA, EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL, OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS E SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, SEM CORANTES, NA COR AMARELO CLARO, ISENTA DE SUJIDADES, SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, HOMOGÊNEA, DE CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADO DE 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	4500			
92	MANTEIGA COM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	2160			
93	MANTEIGA SEM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	900			
94	MARGARINA VEGETAL, CREMOSA, COMPOSTA DE 82% DE GORDURA E LEITE C/ SAL, POTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE C/ PRAZO DE VALIDAD	UND	9600			
95	MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO SECA PRÉ-COZIDA, FORMATO LASANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, ÁGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES,	UND	2250			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 74

	PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500 GRAMAS. FARDO DE 10 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO				
96	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR BAUNILHA, CHOCOLATE E COCO. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE 450G, QUE DEVEM CONTER A PARTE EXTERNA OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND	3420		
97	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 300G (PESO DRENADO).	LT	6100		
98	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 2 KG (PESO DRENADO).	LT	960		
99	MOSTARDA 200 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	FRASCO	1260		
100	MOLHO DE ALHO, MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 150ML	FRASCO	2160		
101	MOLHO DE ALHO, MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 1 LITRO.	FRASCO	420		
102	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMPAS INVIOLÁVEIS E FECHADAS COM APROXIMADAMENTE 900 MILILITROS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	LT	1800		
103	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMPAS INVIOLÁVEIS E FECHADAS COM APROXIMADAMENTE 150 ML. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	LT	1440		
104	MOLHO INGLÊS 900 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	UND	1800		
105	MOLHO DE PIMENTA - EMBALAGEM: FRASCO COM 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	UND	1800		
106	ÓLEO DE SOJA 900 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	LT	19200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 75

107	ORÉGANO – DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM 500G	UND	1800			
108	PALITO DE DENTE DE MADEIRA; NO FORMATO ROLICO E PONTIAGUDO; MEDINDO 65X2,0MM; EMBALAGEM INDIVIDUAL CAIXA COM 1000 UNIDADES	CX	360			
109	PASSAS DE UVA ESCURA, SEM SEMENTES. Não contém glúten PACOTE COM 1 KG	PCT	900			
110	PÊSSEGO EM CALDA - PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÃS, LIMPAS, EM METADES COM CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, SEM CAROÇO. FRUTAS COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM 830G, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AS LATAS NÃO PODERÃO ESTAR AMASSADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	LT	900			
111	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO - PÓ. PACOTE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	450			
112	PIMENTA CALABRESA, SEMENTE, PACOTE DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	450			
113	PAÇOCA DE AMENDOIM (FORMATO ROLHA OU QUADRADA), COM APROXIMADAMENTE 20G CADA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, AMENDOIM, FÉCULA DE MANDIOCA E/OU WAFER MOÍDO E SAL; EMBALADAS UMA A UMA, ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	POTE	1800			
114	REFRIGERANTE DIET, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCÓOLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAFA	1620			
115	REFRIGERANTE, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCÓOLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAFA	2700			
116	PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO (5 LITROS) PREPARO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA, ACEROLA E AÇÚCAR: CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA, (ACIDULANTES 330), AROMA NATURAL DA FRUTA, JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS E	GARRAFA	5400			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 76

	AROMAS. DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. DILUIÇÃO MÍNIMA DE: 01(UMA) PARTE DE CONCENTRADO PARA 06(SEIS) PARTES IGUAIS DE ÁGUA= 07(SETE) LITROS DE SUÇO PRONTO, APARÊNCIA: LÍMPIDA SEM DEPÓSITOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, CONTADOS DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOMBONAS (GALÃO) DE POLIPROPILENO ATÓXICA, COM TAMPA DE ROSCA E LACRE, CONTENDO 05(CINCO) LITROS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 544 DE 16/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO				
117	PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS. INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL E AROMA NATURAL DE BAUNILHA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE 25G: 21G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNA, 1G DE GORDURAS TOTAIS - EMBALAGEM 1KG.	UND	1800		
118	SARDINHA EM OLEO COMESTÍVEL. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: SARDINHA TEMPERADA, DESCASCADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ - COZIDA EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS DE 185G.	LT	3600		
119	SAL EM SACHÊS. EMBALAGEM: SACHÊS COM 1 GRAMA CADA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	90		
120	SAL REFINADO IODADO, EMBALAGEM COM 1 KG, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	2700		
121	SALSA DESIDRATADA - SALSA DESIDRATADA TRITURADA DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC27. ANVISA EMBALADO EM SACO INTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 1KG.	PCT	37		
122	SUCO DE SOJA -, SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM DE 1 LITRO	LT	360		
123	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR MANGA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400		
124	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR GOIABA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE	GARRAFA	5400		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 77

	SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.					
125	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE CAJU, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
126	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE MARACUJÁ, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
127	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE UVA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
128	SUCO DIET, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVERSOS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	GARRAFA	5760			
129	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVERSOS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	UND	6720			
130	TORRADA EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM 2 UNIDADES, SACHÊ 15 G, CAIXA COM 126 UNIDADES, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, FÉCULA DE MANDIOCA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.	CX	180			
131	TRIGO PARA QUIBE - DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA	PCT	1350			
132	VINAGRE DE ÁLCOOL, GARRAFA. 500 ML, EM	GARRAFA	1500			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 78

	EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.					
133	XAROPE DE GUARANA.É UM ENERGÉTICO NATURAL ATUANDO COMO ESTIMULANTE DO SISTEMA NERVOSO CENTRAL, POSSUI ALTO TEOR PROTÉICO. APRESENTAÇÃO GARRAFA DE 5 LITROS	BOMBONA	1500			
LOTE II GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS PERECÍVEIS)						
1	ALMÔNDEGAS BOVINA COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 Á 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADO DE VISTORIA DA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARAGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78).	KG	9000			
2	CARNE MOÍDA DE 2ª CONGELADA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E EM PACOTE DE 1 KG, NÃO CONTENDO CARTILAGEM, COURO, PELO OU OSSOS, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	24000			
3	BUCHO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. PACOTE COM 1 KG	KG	5250			
4	CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE, CHÃ OU FRALDINHA IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	19200			
5	CARNE BOVINA - TIPO PEITO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA	KG	18000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 79

	DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG					
6	CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	7200			
7	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9240			
8	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA PEÇA INTEIRA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	12600			
9	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO, CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM	KG	13440			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 80

	A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG				
10	CARNE BOVINA – TIPO PATINHO , PEÇA INTEIRA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	6000		
11	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9600		
12	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO REDONDO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	18000		
13	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	6000		
14	CARNE BOVINA; COSTELA; PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA -3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PACOTE COM 1KG	KG	7500		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 81

15	CARNE DE FRANGO PROCESSADA. CARNE MECANICAMENTE RECUPERADA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÁGUA, SAL, AÇUCAR, FARINHA DE MILHO. AROMA NATURAL (ESSENCIA DE ALHO E ESSENCIA DE CEBOLA), AROMA DE FUMAÇA. TEMPEROS PREPARADOS: (SAL, AÇÚCAR, ALHO, NOZ MOSCADA SÁLVIA). ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO - INS 330, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE: ACIDO ASCÓRBICO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO (INCOLOR TRANSPARENTE SEM INFORMAÇÕES IMPRESSA) TERMOSSOLDADO, ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE CADA UNIDADE COM 100GR. PRAZO DE VALIDADE: 6 MESES	KG	2700			
16	CARNE SUÍNA,, TIPO CARRÉ , CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PORÇÕES DE 150G, EMBALADOS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG.	KG	9000			
17	CHARQUE BOVINA DE 1ª DE QUALIDADE, NOVA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL DE 1 KG, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	19200			
18	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA, PANGA OU POLACA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC,DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG	KG	19200			
19	FILÉ DE PEIXE, TPO TILÁPIA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC,DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG	KG	6000			
20	FRANGO DO TIPO COXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE	KG	8064			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 82

	POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.					
21	FRANGO DO TIPO SOBRECOXA, CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	8064			
22	FRANGO DO TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	16320			
23	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, COM CERCA DE 56 G CADA, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. O HAMBURGUER DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA PEGAJOSA, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER À VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR O PRODUTO DE FORMA ORDENADA E PARALELA, A FIM DE EVITAR QUEBRA E DEFORMAÇÃO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: RAZÃO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALÉM DO PESO LÍQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CÓDIGO E E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	1800			
24	IOGURTE SABOR AMEIXA. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	7200			
25	IOGURTE SABOR MORANGO DIET. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	9600			
26	IOGURTEDES NATADO SABORES VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	6120			
27	IOGURTE SABOR VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	3200			
28	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA - DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS,	KG	9600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 83

	MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG					
29	LINGUIÇA DE FRANGO, ELABORADA COM CARNES NOBRES FRANGO E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE ABATEDOUROS, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSE, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C.PACOTE COM 1KG	KG	6000			
30	LINGUIÇA TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSE, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C.PACOTE COM 1KG	KG	11520			
31	MOELA DE GALINHA, LIMPA E CONGELADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTES DE 1 KG	KG	1080			
32	OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADAS EM CARTELAS E EMBALADAS EM CAIXAS CONTENDO 360 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	CX	670			
33	OVO DE CORDONA – OVO DE CODORNA EM CONSERVA. INGREDIENTES: OVO DE CODORNA, AGUA, SAL E VINAGRE. EMBALAGEM PLÁSTICA INTEGRAL (TIPO BAG)DE 1,5KG PESO DRENADO 1KG. RESFRIADO ENTRE 0º E 6 ºC.	SACO	540			
34	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – CORTADO EM FATIAS (FILÉ), SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS	KG	13440			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 84

DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.						
35	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - TIPO SASSAMI, SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	19200			
36	PEIXE, APRESENTAÇÃO POSTA CONGELADO TIPO DOURADO, ANCHOVA, CAÇÃO TEMPERATURA DE - 18°C. CARACTERÍSTICAS EXTRAS: SEM VÍSCERAS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO EMBALAGEM DE 1 KG TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	6660			
37	PERNIL SUÍNO - SEM PELE, CORTADO EM FATIAS (FÍLÉ, COM ESPESSURA DE 2-3 CM), IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9600			
38	PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS NO ATO DA ENTREGA. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM 1 KG.	PÇ	7680			
39	QUEIJO PARMESÃO MEIA CURA RALADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ODOR SUAVE. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 100G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	3600			
40	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO,	PÇ	7680			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 85

	UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.				
41	QUEIJO TIPO PRATO COM REGISTRO NO SIF OU SISF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	3600		
42	SALSICHA.PREPARADA COM CARNE DE BOA QUALIDADE EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM COM 1KG	KG	4500		
43	FÍGADO BOVINO - CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, DEVERÁ TER COR CARACTERÍSTICA DO PRODUTO E ISENTO DE ADITIVOS OS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VENCIMENTO, Nº DO REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	KG	2250		
44	REQUEIJÃO CREMOSO - TRADICIONAL, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G	BISNAGA	1920		
45	QUEIJO MINAS - FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%, CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE, COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE, SALGA EM SALMOURA, FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM INTEGRAL DE 2,5KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	PÇ	2690		
46	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADES.	CX	682		
47	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO	CX	192		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 86

	LIGHT, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADE					
48	CARNE SUÍNA; DEFUMADA, SALGADA, DE 1ª QUALIDADE; TIPO BACON, EMBALAGEM COM 1KG	KG	3600			
49	MOCOTO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM COM 1KG	KG	2400			
LOTE III - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTI)						
1	ACELGA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. MAÇOS MÉDIA DE 500 G CADA.	UND	7200			
2	ABOBORA TIPO SERGIPANA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	15600			
3	ABOBRINHA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	15600			
4	ABACAXI - TIPO PEROLA COM 70% DE MATUREZAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3KG.	UND	6.000			
5	AMEIXA VERMELHA, DE PEIMEIRA QUALIDADE, MADURA, TAMNAHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS.* AQUISIÇÃO APENAS EM DEZEMBRO OU ÉPOCA FESTIVA	KG	3600			
6	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE: CASCA LISA VERDE, GRAU DE MATUREZAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	3480			
7	ALFACE CRESPA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS MÉDIA DE 300G EM CADA	UND	10320			
8	AIPIM- FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTAD O DE DESEN V OLVIMENTO. NÃO SERÁ O PER MITI D OS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E	KG	6000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 87

	APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. 14 0 0 K G 16.					
9	AGRIÃO, - IN NATURA, MAÇO, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS MAÇOS MEDIA DE 250G CADA.	UND	12000			
10	ALHO IN NATURA BUIBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, RESISTENTES.	KG	2796			
11	ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVISA 23/2000 E PORTARIA 242/1992 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SER DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SEM BROTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAÚDO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICA OU NOCIVAS, SEM PONTO DE BOLORES, PARASITAS OU LARVAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO 1 KG.	KG	5700			
12	BATATA DOCE, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	7680			
13	BANANA PRATA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO PRÓPRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, AMASSÕES E SINAIS DE APODRECIMENTO.	KG	9000			
14	BATATA BAROA - EXTRA, AUSÊNCIA DE DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO E RAIZ MURCHA), AMARELO INTENSA, DEVE ESTAR FIRME, INTEIRA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDA DE SABOR E/OU ODOR ESTRANHOS AO PRODUTO, DEVE SER LAVADA OU ESCOVADA APÓS A COLHEITA.	KG	5400			
15	BANANA TERRA - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	KG	3600			
16	BATATA INGLESA, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	15600			
17	BATATA INGLESA, LAVADA, BOLINHA (TIPO CALABREZA) LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA	KG	6360			
18	BERINJELA A GRANEL; EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	7200			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 88

19	BRÓCOLIS COMUM – DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MEDIA 450G	KG	7200			
20	BRÓCOLIS AMERICANO – DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MEDIA 450G	KG	7200			
21	BETERRABA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	KG	6360			
22	CAQUI, VARIEDADE RAMA FORTE, CLASSE 06 (TAMANHO DE 60 A 70 MM), PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS POR FRUTO. FRUTO MADURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE PARASITAS. SEM SINAIS DE PODRIDÃO, PASSADO, PROBLEMAS NA POLPA OU DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	3000			
23	CEBOLA , SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA SÃ E S/ RUPTURAS.	KG	11640			
24	CENOURA, SEM FOLHAS, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA SÃ E SEM RUPTURAS.	KG	12960			
25	CHUCHU, NOVO, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA SÃ, S/ RUPTURA.	KG	9000			
26	COUVE, TIPO MANTEIGA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS DE MEDIA 400G CADA	UND	10320			
27	COENTRO - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA	UND	14400			
28	COUVE-FLOR GRAÚDA, LIVRE DE FUNGOS E LAGARTAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	5040			
29	CHEIRO VERDE - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA.	UND	14400			
30	ESPINAFRE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. MAÇO MÉDIO 450G.	UND	9600			
31	INHAME DE 1ª QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM	KG	7680			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 89

	LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDO					
32	JILO COR VERDE ACENTUADA, FIRME, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO MÍNIMO QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS.	KG	4080			
33	LARANJA, PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	12960			
34	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	6000			
35	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	KG	4800			
36	MAÇÃ NACIONAL, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, C/ CASCA SÁ, S/ RUPTURAS.	KG	9000			
37	MANGA, ESPÉCIE TOMMY, PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES.	KG	6360			
38	MAMÃO TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	7680			
39	MELANCIA REDONDA, GRAU DA, DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE	KG	6360			
40	MILHO VERDE IN NATURA. EMBALAGENS DE 1KG, ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS EM BOAS CONDIÇÕES, SEM LARVAS OU BICHOS.	KG	3600			
41	MELÃO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO REUNIDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5040			
42	MORANGO, IN NATURA FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE	BDJ	2760			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 90

	E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 250G, CONFORME PEDIDO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PESO.					
43	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5040			
44	PERÁ CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES COM 01 A 20 KG (CONFORME SOLICITADO). TRANSPORTE: EM CAMINHÃO BAÚ (CARROCERIA TIPO BAÚ), DE FORMA QUE OS PRODUTOS FIQUEM PROTEGIDOS DE CHUVA, PÓ, FAGULHAS E ETC.	KG	6360			
45	PIMENTÃO VERDE, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	4080			
46	PIMENTÃO AMARELO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2760			
47	PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2760			
48	RABANETE - DE 1ª QUALIDADE, RAIZ FIRME, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM PONTOS MURCHOS OU PERFURAÇÕES.	KG	4080			
49	QUIABO, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE	KG	6000			
50	REPOLHO, ROXO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	4800			
51	REPOLHO, VERDE DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM	KG	6000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 91

	LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.					
52	RÚCULA -, IN NATURA, 1ª QUALIDADE - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. MAÇO EM MEDIA DE 250 G.	KG	7200			
53	TOMATE, ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICO POR QUILO.	KG	12960			
54	TANGERINA PONKAN TANGERINA TIPO POKAN "IN NATURA", DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCA, COM GRAU DE MATURIDADE DE 80%, INTACTA, LIVRE DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	3000			
55	UVA ITALIA , BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, ISENTO DE SUJIDADES.	KG	2700			
56	VAGEM, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRADA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	7680			
LOTE IV GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PÃES)						
1	PÃO DE LEITE, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	180000			
2	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	198000			
3	PÃO DOCE, COM CREME DE OVOS, 50 G OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	60000			
4	BROA DE FARINHA DE MILHO DE 45G ASSADA DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADAS BROAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS	UND	60000			
5	PAO DE FORMA. PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO- SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA	PCT	8840			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 92

	VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.					
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, FIBRA DER TRIGO, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8840			
7	BOLO TIPO CASEIRO, NOS SABORES: LARANJA, FUBA, CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	1200			
8	BOLO ESPECIAL, NOS SABORES: CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA COM COBERTURA E RECHEIO. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	420			
9	PÃO CARECA SAL COM 50G-- PÃO TIPO HOT DOG; ALONGADO; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE; COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO; SAL GORDURA VEGETAL; DE LEITE EM PÓ FERMENTO BIOLÓGICO; MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE.	UND	120000			
VALOR TOTAL						

Valor total da proposta é de _____ (_____)

Razão Social:

CNPJ:

E-mail:

Dados Bancários:

Telefone:

Local/Data:

(Assinatura/Carimbo Representante Legal)



ANEXO III

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

OBJETIVO GERAL

ORIENTAR A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR DOS PACIENTES ADULTOS E INFANTIS, ACOMPANHANTES E RESIDENTES, ASSEGURANDO CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS** A SER REALIZADA NAS UNIDADES DO SERVIÇO DE SAÚDE (HOSPITAL MUNICIPAL DRA JAQUELINE PRATES, HOSPITAL MUNICIPAL DE SÃO VICENTE, UPB - UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO, PAM – POSTO DE ATENDIMENTO MÉ RESIDÊNCIAS TERAPÊUTICAS (RT) I E II, CAPS- CIMI-CENTRO MATERNO INFANTIL) E DEMAIS UNIDADES SOB GESTÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ARARUAMA.

OBJETIVOS SECUNDÁRIOS

REALIZAR ESTUDO TÉCNICO DE CARÁCTER PRELIMINAR PARA QUALIFICAR AS DIETAS SEGUNDO AS NORMAS VIGENTES, BEM COMO IDENTIFICAR AS UNIDADES DE SAÚDE PARA A QUAL SERÃO FORNECIDOS AS PORÇÕES ALIMENTARES, O DIMENSIONAMENTO DA CAPACIDADE DE ATENDIMENTOS SIMULTÂNEOS, AFIM DE SUBSIDIAR A CONTRATAÇÃO POR MEIO DE PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP, REGULARMENTE FIRMADA EM PROCESSO LICITATÓRIO QUE POSSIBILITE VANTAJOSIDADE À ADMINISTRAÇÃO NO CRITÉRIO DE ESCALA, TEMPO E ECONOMICIDADE;

SUBSIDIAR POSSIBILIDADES PARA A ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA, APRESENTANDO OS CRITÉRIOS TÉCNICOS INDISPENSÁVEIS A CONTRATAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM FORNECIDOS;

ELABORAR METODOLOGIA DE IDENTIFICAÇÃO DOS CUSTOS INERENTES À CONTRATAÇÃO CONFORME ARTIGO 23 I e II DA LEI 14.133/2021;

CRIAR SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO E CONTROLE QUE PERMITAM OS ÓRGÃO DE CONTROLE INTERNO E EXTERNO ACESSAREM AS INFORMAÇÕES DE MANEIRA CLARA, TRANSPARENTE E ORGANIZADA;

PRODUZIR QUADRO DE ALOCAÇÃO, AVALIAÇÃO E MITIGAÇÃO DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO;

CORRELACIONAR CONTRATAÇÕES NECESSÁRIAS QUE CORROBOREM COM O OBJETIVO FIM DE BUSCAR O INTERESSE;

ATENDER AS DETERMINAÇÕES E ORIENTAÇÕES, NO QUE COUBER, DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO ADVINDAS DO RESULTADO DE EVENTUAIS AUDITORIA DE CONFORMIDADE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Artigos 23, II; 37 e 196, ambos da Constituição Federal,
- Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro - LINDB
- Artigos 24 e 25, ambos da Lei de instituição do Sistema Único de Saúde nº 8080/1990,
- Política Nacional de Atenção Básica - PNAB;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 94

- LEI Nº 2.526 de 14 de dezembro DE 2021, Plano Pluri Anual do Município de Araruama;
- Portaria de Consolidação n.º 01/2017, do Ministério da Saúde, Título VI, Capítulo I, artigo 130;
- Portaria nº 1101/2002;
- Portaria SAS/MS n. 968/2002;
- Portaria 1.631/2015;
- Programa Nacional e Avaliação de Serviços de Saúde – PMASS disciplinado pela Portaria GM/MS 28/2015;
- Acórdão TCU n.º 352/2016 – Plenário
- Lei Federal Nº 8.069/1990;
- Lei Federal Nº 10.741/2003;
- Lei Federal Nº 11.108/2005;
- Lei Federal Nº 13.257/2016;
- Processo auditoria no Tribunal de Contas do Rio de Janeiro TCE-RJ Nº 234.594-9/21;
- Decreto Municipal nº 009 de 2024
- Decreto Municipal nº 010 de 2024
- Decreto Municipal nº 011 de 2024
- Decreto Municipal nº 014 de 2024
- Decreto Municipal nº 052 de 2024

JUSTIFICATIVA

Araruama é um município da Microrregião dos Lagos do estado do Rio de Janeiro, no Brasil. Localiza-se a uma latitude 22º42'31" sul e a uma longitude 42º36'35" oeste, estando a altitude do mar. Sua população aferida no censo em 2022 foi de 129.671 habitantes. Possui uma área de 638,276 km².

Assim como na esmagadora maioria das localidades do Brasil, e em Araruama não é diferente, podemos identificar um acentuado crescimento populacional que impacta diretamente na capacidade de o Município ofertar os serviços de saúde pública.

O Sistema Único de Saúde define como primordial o atendimento ao cidadão de forma universalizada, integralizada e regionalizada, portanto as ações e serviços públicos de saúde devem ser garantidos à toda a população, não cabendo em nenhuma hipótese, a limitação da oferta dos mesmos.

Por esse motivo, este estudo se justifica pela preocupação de se fazer uma análise dos serviços de saúde ofertados no âmbito hospitalar e emergencial, sobretudo, nos atendimentos à pacientes em situação de internação, afim de providenciar em tempo oportuno a alimentação necessária aos pacientes, acompanhantes e profissionais, em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Sob essa ótica, em **muitos casos de internações nas unidades, os pacientes necessitam de dietas especiais durante a permanência, sendo assim a Secretaria Municipal de Saúde de Araruama necessita prover**



atendimentos especializado, adequado e com gêneros alimentícios, suficientemente capazes quantitativa e qualitativamente de garantir a alimentação.

Oportunamente o Legislador previu no diploma legal que institui e rege o Sistema Único de Saúde – SUS o subsídio esculpido no artigo 24 do diploma legal que institui o Sistema Único de Saúde que, resumidamente, autoriza os Estados e Municípios a firmarem parcerias com instituições privadas para ampliação da cobertura dos serviços de saúde à população de forma complementar, portanto, ainda que o Município não tenha infraestrutura própria, pessoal especializado ou orçamento para ampliação por investimento, o mesmo poderá se utilizar dessa possibilidade legal.

Assim sendo, cabe ao gestor municipal de saúde fazer o levantamento das disponibilidades físicas, financeiras e humanas da rede pública sob sua gestão, confrontar com os dados estatísticos do Ministério da Saúde, via DATASUS e demais estudos divulgados, de modo a identificar, constantemente, as necessidades de ampliação do conjunto de serviços de saúde pública do município para garantir a universalidade e integralidade do acesso da população.

Desse modo, esse estudo visa em primeira análise, **identificar a qualidade e quantidade atual do fornecimento de dietas alimentares nas unidades com internação sob gestão da SESAU, bem como, promover a expansão com qualidade das ofertas de internação de modo a garantir ADMINISTRATIVAMENTE que essas ofertas ocorram por investimentos na própria infraestrutura ou ocorram nos moldes do artigo 24 da Lei 8.080 de 1990**, garantindo uma cobertura efetiva e eficaz dos serviços de saúde pública à população de Araruama nos termos da norma constitucional em seus artigos 23, II e 196.

Por fim de análise, **demonstrar com base em métodos qualitativos, quantitativos e econômicos a viabilidade da contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes assegurando condições higiênicas sanitárias.**

DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTEÚDO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ARTIGO 18 § 1º DA LEI 14.133/2021.

O Estudo Técnico Preliminar é elemento fundamental nas contratações públicas segundo a nova lei de licitações e contratos que ressalta sobretudo o planejamento das aquisições e compras governamentais, deve ser desenvolvido e acostado ao processo administrativo ainda na fase interna. Caso haja, deve conter correlação com o Plano de Contratações Anuais, mas necessariamente, deve estar em sintonia com os instrumentos de planejamento orçamentário. Por fim, dentre tantas, deve atender a legislação quanto ao conteúdo mínimo, senão vejamos:

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes



elementos:

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - requisitos da contratação;

IV - Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refulgos, quando aplicável;

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

§ 3º Em se tratando de estudo técnico preliminar para contratação de obras e serviços comuns de engenharia, se demonstrada a inexistência de prejuízo para a aferição dos padrões de desempenho e qualidade almejados, a especificação do objeto poderá ser realizada apenas em termo de referência ou em projeto básico, dispensada a



elaboração de projetos.

INTRODUÇÃO

CONCEITOS E DEFINIÇÕES EM ASSISTÊNCIA A SAÚDE PRIMÁRIA, SECUNDÁRIA E TERCIÁRIA

São três os níveis de atenção à saúde pública no Brasil: primário, secundário e terciário. Eles foram adotados para organizar os tratamentos oferecidos pelo SUS a partir de parâmetros determinados pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Sua finalidade é proteger, restaurar e manter a saúde dos cidadãos.

Primária, principal porta de entrada para o SUS, o nível primário é constituído principalmente pelas Unidades Básicas de Saúde (UBSs). As ações de que dá conta são voltadas à redução do risco de doenças e à proteção da saúde. Isso quer dizer que apresenta também um caráter preventivo.

Secundária é composta pelos serviços especializados encontrados em hospitais e ambulatórios. Este nível envolve atendimento direcionado para áreas como pediatria, cardiologia, neurologia, ortopedia, psiquiatria, ginecologia e outras especialidades médicas. As Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) se encaixam aqui. É geralmente o acolhimento na atenção primária que encaminha os pacientes para o nível secundário, quando necessário.

Terciária, por fim, a atenção terciária à saúde fornece atendimento de alta complexidade, sendo formado por hospitais e demais instituições de grande porte. Também envolve procedimentos que demandam tecnologia de ponta e custos maiores, como os oncológicos, transplantes e partos de alto risco.

Em todos esses níveis de atendimento que devem ser providos pela gestão de saúde pública estão presentes os elementos da administração que vão dar o tratamento técnico e científico aos recursos empregados nas políticas de saúde no município. Portanto, os recursos humanos, materiais, financeiros e patrimoniais deverão estar harmonicamente administrados em favor do alcance do Interesse Público, qual seja esse, a oferta de qualidade em saúde pública.

Nesta toada, fundamentado na legalidade que permeia o tema, **este Estudo Técnico Preliminar se debruçará em identificar a necessidade de fornecimento de alimentação à pacientes infantis e adultos, internados nas unidades de saúde municipal, assim como aos seus acompanhantes legítimos e aos profissionais alocados nessas unidades, alimentações essas elaboradas por profissional de nutrição, segundo dietas específicas para cada caso, dentro das normas higiênico-sanitárias, afim de subsidiar os requisitos para a contratação dos fornecimentos de gêneros alimentícios necessários ao bom e eficiente atendimento aos pacientes.**

1 - SITUAÇÃO PROBLEMA – Artigo 18 § 1º - Lei 14.133/2021

A oferta de promoção em saúde pública de qualidade e em quantidades adequadas requer robustez administrativa na estrutura da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama, portanto, requer esforços na contratação de terceiros especialistas em ações que, ainda que não sejam finalísticas, têm caráter complementar e essencial a vida e ao bom e eficiente atendimento.

Nestas condições acima, a SESAU já dispõe de recursos humanos para a elaboração das dietas, produção da alimentação e a **gestão direta de equipamentos e ferramental de cozinha**, bem como a **infraestrutura física adequada, dispõe ainda de recursos humanos e infraestrutura para os estoques de gêneros alimentícios, portanto**, a SESAU já alocar recursos na administração do serviço de nutrição hospitalar, restando por provada a



capacidade produtiva, de modo que a aquisição dos gêneros alimentícios com base em um esquema nutricional tecnicamente elaborado mostra **racionalidade no emprego do erário público**.

Ademais, existem **empresas que são especializadas no fornecimento de gêneros alimentos para o serviço de nutrição hospitalar, mediante ao registro de Ata e aplicação, inclusive de metodologias de just in time¹**.

Por outro prisma, não há históricos que permitam apurar com exatidão qual é o quantitativo da demanda por alimentação nas unidades com internação na SESAU, entretanto, é possível identificar a qualidade da necessidade de dietas.

Portanto, **a situação problema reside na necessidade de o Município de Araruama ofertar na dinâmica das internações nas unidades de saúde no serviço municipal, alimentação com base em dieta específica aos pacientes adultos e infantis, profissionais e, quando necessário, aos acompanhantes legais, em qualidade de quantidade satisfatória.**

2 - NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - INTERESSE PÚBLICO – Artigo 18 § 1º I – Lei 14.133/2021

A **demandas do usuário do SUS por promoção em saúde pública**, seja na atenção básica, especializadas, urgência ou emergência é diária e em quantidades consideráveis conforme se depreendem dos dados qualitativos e quantitativos geridos pela Secretaria Municipal de Saúde.

A **gestão da saúde pública em Araruama é pautada pela humanização e isso pressupõe pronto atendimento e soluções ágeis no atendimento, diagnóstico e terapia para o cidadão** que demanda o SUS no município.

Por este prisma, **fica evidenciado que a oferta em saúde de qualidade e em quantidade está diretamente ligada à capacidades e robustez administrativa com que a Secretaria Municipal de Araruama se organiza. Essa termina sendo uma condição sem a qual torna impossível se alcançar o ponto basilar da dinâmica humanizada** da atual gestão que, nada a mais, segue os preceitos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

Desse modo, **considerando a existência de demanda por internações nas unidades do serviço de saúde do município de Araruama**, bem como, considerando que os quantitativos necessários não devem e nem podem ser dimensionados com exatidão pois corre-se o risco do sub dimensionamento provocando a falta de oferta em situações extremas e de emergência, vide Pandemia da COVID-19, considerando que a governança orçamentária municipal é, sobremaneira, importante para o Município. **Portanto, segundo o resultado pretendido, qual seja, capacidade e robustez operacional para prover alimentação adequada aos pacientes em internação nas unidades de saúde pública municipal, inclusive acompanhante e profissionais, é necessária a contratação de empresa especializada no fornecimentos de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama em qualidades e quantidades adequadas por meio de regular licitação na modalidade de Pregão pelo critério de menor preço por lote, para o SRP.**

3 - PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - Artigo 18 § 1º II – Lei 14.133/2021

¹ Modelo de gestão onde se aplica a **filosofia de produção, onde a organização empresarial busca a redução máxima do armazenamento da matéria prima, produzindo a quantidade exata para atender a demanda, comprando no momento correto e entregando o produto no prazo estipulado, reduzindo assim custos com espaço.**



O primeiro Plano de Contratação Anual do Município de Araruama, está sendo elaborado e o fornecimento ora solicitado está alinhado com o planejamento da Administração transcrito na Programação Anual de Saúde-PAS 24, disponível no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Araruama. Ademais, bem como se coaduna com o Plano de Contratação Anual de 2025 da Prefeitura de Araruama, páginas 16 a 18. <https://transparencia.araruama.rj.gov.br/prestacao-de-contas-do-governobalanco-anualrgf-e-rreo/122/Plano-de-Contratacoes-Anual-PCA/>

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - Artigo 18 § 1º III – Lei 14.133/2021

Por se tratar de contratação de empresa para **o fornecimento de gêneros alimentícios primando pela higiene e sanitariedade, portanto, deve deter licenciamento pelo Boletim de Ocupação e Funcionamento – BOF**, regularmente **licenciada pela vigilância sanitária do município onde está sediada.**

Muito embora o edital de licitação não possa prever tal critério para a fase de habilitação sob o risco da frustração da competitividade e da ampla concorrência, **exigir declaração de comprometimento**, onde a vencedora **comprometa-se a se instalar operacionalmente na infraestrutura cedida pelo Município em prazo razoável**, é perfeitamente aceitável dada a **relevância da alimentação hospitalar na realização do pronto atendimento ao paciente internado.**

Recomenda-se que empresa deva ostentar capacidade financeira capaz de suportar os compromissos contraídos com o município de Araruama por meio da apresentação do balanço patrimonial, contendo os índices de saúde financeira mencionados na lei de licitações acompanhados da declaração de que fala o artigo 69 § 1º da Lei nº 14.133/2021, regulamente elaborados por contador registrado no Conselho de Contabilidade do Estado onde o fornecedor estiver sediado.

No que couber, nos termos da Lei de Licitação, sugere-se que o ato convocatório estabeleça a obrigatoriedade de garantias de propostas prevista no texto legal tendo em vista o vulto da contratação.

A constituição jurídica da empresa deve ser de caráter empresarial, não podendo por tanto, **segundo as orientações do TCERJ exarada nos autos do processo TCE-RJ No 201.179-2/23**, a contratação de sociedades de cotas de participação, sociedades simples ou cooperativas de profissionais sob o risco de fragilizar a execução dos serviços contratados por falta de administração regular e central.

VI – Pela COMUNICAÇÃO, nos termos do art. 15, inciso I do Regimento Interno desta Corte, ao Prefeito Municipal de Araruama, para que atenda aos itens abaixo elencados, alertando-o de que o não atendimento injustificado o sujeita às sanções previstas no inciso IV, do art. 63, da Lei Complementar nº 63/1990:

(...)

Impedir a contratação de profissionais de saúde por meio de Sociedade em Conta de Participação, por força dos arts. 991 a 996 do Código Civil (Lei Federal n.º 10.406/2002).

Portanto, são esses os requisitos mínimos necessários à contratação o que não impede de, no transcurso da elaboração do documento técnico – Termo de Referência – ficarem evidenciados outros requisitos necessários.

5 - BASE DE DADOS QUALITATIVOS, QUANTITATIVOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO FINANCEIRO DA MÃO DE OBRA TERCEIRIZADA - Artigo 18 § 1º IV – Lei 14.133/2021



Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

O serviço de nutrição hospitalar envolve todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos, como se segue:

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas (com repetição quinzenal);

Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;

Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;

Coleta de amostras da alimentação preparada;

Transporte interno e distribuição das copas/leitos;

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A alimentação será preparada sob a supervisão de profissional nutricionista da SESAU, a quem compete as funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

A alimentação deverá ser preparada nos padrões técnicos recomendados, executada pelo quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo da SESAU.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pela equipe técnica da SESAU, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Regras Gerais e Padrão de Alimentação - Cardápio

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 1989.

No anexo 4, o documento denominado “Sugestões para a Composição dos Cardápios”, tem a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.



Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal.

Os cardápios serão apresentados, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, de modo a orientar a remessa de gêneros alimentícios.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela nutrição.

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da SESAU.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano-Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição da SESAU.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do CONTRATANTE.

A apresentação de todas as preparações servidas deve estimular a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

Para Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária.

A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que se deve estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a



variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais.

A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada, sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo.

A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo CONTRATANTE.

Crianças até 6 anos

Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança.

As temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

Crianças após 6 anos

Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira.

As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial.

Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários autorizados

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar.

A dieta geral destinada aos acompanhantes e residentes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia. Para as mães que amamentam (acompanhantes da pediatria e berçário) serão oferecidas 4 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda e jantar.

Classificação das dietas – Vide Anexo 3 – QUADRO COMPOSIÇÃO CARDÁRIO

Dieta Geral

O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada dieta, como: a idade do paciente, a restrição a alimentos, a consistência, a gramatura, a frequência, o valor calórico e o tipo de preparação em que a dieta será servida.

Paciente Infantil



A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia, em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado deverá ser adequado a cada fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia, como exemplo:

Dieta Geral

Consistência: normal e deverá adequar-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares do paciente.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - Incluir apenas o caldo do feijão;
 - Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
 - Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
 - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa



Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e o outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate cheiro verde;
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido e recomendado para este tipo de dieta.

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dieta para Diabéticos



Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

- As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.
- As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 06 (seis) refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais em sachê, em quantidade determinada pelo serviço de nutrição da SESAU;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º 29, de 13 de janeiro de 1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- No desjejum e na merenda, pães, bolachas, torradas, bolos etc. deverão ser substituídos pela forma integral ou com fibras;
- No almoço e no jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia;
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com as preparações ou com alimentos diversos.

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou extrato de soja;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- O arroz integral poderá ser substituído por macarrão com molho magro de tomate natural;
- Queijos mussarela light, ricota e minas frescal poderão ser utilizados em substituição do ovo ou da carne, em igual quantidade;
- Deverá ser utilizado óleo de origem vegetal (azeite, canola, soja);
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Massas deverão ser de aveia, maisena ou integrais;
- Pesquisar os alimentos uma vez, colocar em xícaras e depois repetir cada vez que for usar;



- Usar no preparo da dieta: sal, vinagre, limão, cebola, alho, coentro, colorau, cominho, louro, salsa e ervas, se permitido;
- Utilizar à vontade: chá, café e refresco, utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

Dieta hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1 g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da unidade hospitalar. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: frios ou geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Dieta Hipocalórica

Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu Valor Calórico Total (VCT) determinado por meio de cálculos



efetuados pelos nutricionistas do CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 (mil e duzentas) calorias.

Dieta Hipercalórica

A dieta hipercalórica é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e para pacientes psiquiátricos, com polifagia (aumento de apetite), devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

Características: normoglicídica, normoproteica e hipercalórica;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

O almoço e o jantar deverão ser servidos em 02 (duas) embalagens de polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com capacidade mínima de 850 (oitocentos e cinquenta) ml, ou em recipiente em polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com a capacidade aproximada de 1.800 ml;

A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral;

As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral.

Dieta Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

Dieta rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

- Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:
- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 g a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5 g.

Ceia para funcionários e residentes (somente plantão noturno)

Suco de frutas ou bebida a base de proteína de soja ou achocolatado, ou iogurte, (com e sem açúcar), em embalagem cartonada ou similar; Pão francês, ou pão de leite, ou pão de forma, ou pão integral, com recheio de frios de primeira qualidade; Margarina ou Maionese de 1ª qualidade e Frutas variadas.

Na Ceia para funcionários e residentes, os pães e as frutas deverão ser embalados individualmente e todos os itens reembalados em formato de KIT, acompanhado por dois guardanapos de papel e talheres, se necessário.



A SESAU deverá realizar o controle do fornecimento “dos Kits Ceias”, através de lista emitida com base na escala mensal de serviços dos setores, constando nome e registro funcional informado previamente pelas unidades. O Kit Ceia será distribuído pela SESAU, mediante a assinatura do funcionário frente ao seu nome.

Alimentos produzidos com a finalidade de complementar a alimentação oral dos pacientes:

Sopa: deve conter carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia), etc;

Gelatina: preparação culinária em pó, diversos sabores, na versão diet e normal;

Pão com margarina ou requeijão: pão tipo francês ou integral acrescido de margarina ou requeijão, embalado individualmente;

Biscoito doce/salgado: biscoitos tipo cream cracker ou água, maisena ou de leite, em sachês individuais;

Iogurte: leite integral ou desnatado fermentado por fermentos lácticos próprios adicionados ou não de açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais;

Mingau a base de cereais: preparação a base de leite e produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

Frutas: frutas diversas, distribuídas individualmente, obedecendo às porções estabelecidas;

A água mineral natural, sem gás, envasada em garrafas pet lacradas, com registro no Ministério da Saúde, conforme a legislação vigente.

Higienizar as garrafas com álcool 70% (setenta) por cento, antes da distribuição;

A água deverá ser distribuída em garrafas pet de 500 (quinhentos) ml ou 1.500 (um mil e quinhentos) ml, acompanhada de copos descartáveis de 200 (duzentos) ml, havendo reposição sempre que necessário;

Água mineral 500 (quinhentos) ml: distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de observação ou com alta rotatividade;

Água mineral 1500 ml: distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de internação;

A água deverá ser distribuída exclusivamente a todos os pacientes e mães que amamentam. Para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição devem ser distribuídos canudos dobráveis;

A SESAU será responsável pela coleta das garrafas plásticas vazias, em carros de coleta fechados e exclusivos para resíduos, após as refeições em horários estipulados pelo Serviço de Nutrição da SESAU;

A água utilizada para as preparações do SND deverá ser filtrada por filtros com filtragem mecânica e por absorção química em carvão ativado, com selo do INMETRO, para assegurar a eficiência do processo;

A instalação e manutenção dos filtros será de responsabilidade da SESAU, bem como a substituição do elemento filtrante;

Caso o laudo de análise microbiológica da água for impróprio para o consumo, será responsabilidade da SESAU fornecer água mineral para todas as preparações;



Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários devidamente autorizados:

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para a dieta geral; devem apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo conforme legislação vigente;

A distribuição das refeições para os funcionários, residentes e acompanhantes autorizados será no refeitório das unidades, de acordo com os horários determinados. Para acompanhantes da Pediatria, se autorizado, as refeições poderão ser distribuídas na unidade de internação.

Aos acompanhantes legalmente instituídos e residentes serão fornecidas 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. Para mães que amamentam (acompanhantes da pediatria e berçário), serão fornecidas 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda e jantar;

O controle de acesso dos acompanhantes ao refeitório da unidade será por meio de lista nominal dos pacientes, onde deverá estar identificado e assinar a lista, ao lado do nome do paciente internado;

O controle de acesso dos Residentes ao refeitório será por meio de lista nominal, com nome completo e CRM;

Os usuários do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, em bom estado de conservação;

Todo equipamento ou utensílio para distribuição que deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE;

A distribuição das refeições no refeitório será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes, balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando bandejas lisas, de cor diferente das utilizadas para pacientes, forradas com toalha americana descartável compatível com o tamanho da bandeja, prato de louça branca para refeição, com diâmetro mínimo de 25 (vinte e cinco) cm, para sobremesa com 18 (dezoito) cm de diâmetro, talheres de inox (garfos, facas, colheres de sopa e sobremesa) acondicionados em embalagens individuais apropriados, com o guardanapo, e palito dental embalado individualmente.

A salada, arroz e feijão devem ser servidos à vontade;

Suco natural e água filtrada deverão ser fornecidos acompanhados de copo descartável com capacidade de 200 ml (de acordo com padrão de qualidade estabelecido em legislação) e servidos à vontade. O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;

Sobremesas:

a) A fruta deverá ser higienizada e embalada individualmente, picada ou inteira de acordo com a gramatura pré-estabelecida;

b) Os doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml;

c) Os doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens que garantam uma boa apresentação;

O serviço de nutrição poderá manter temperos (azeite extra virgem, vinagre, molho de pimenta) em suas embalagens originais, ou em sachês e sachês de sal;



A SESAU deverá oferecer limão fatiado quando o prato principal for peixe, carne suína ou quibe; e queijo parmesão ralado quando a guarnição for massa;

Deverá ser fornecido café com e sem açúcar, acondicionado em garrafas térmicas, copos descartáveis de 50 ml, sachês de adoçante artificial e mexedor plástico;

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas, módulos e nutrição enteral (quando necessitar de manipulação).

Os nutrientes e os insumos necessários para a operacionalização serão adquiridos por empresa especializada, distribuídos/entregues à Contratada, em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A SESAU deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização, envolvendo o planejamento, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição.

No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não prevendo sala exclusiva para a manipulação de dietas especializadas como nutrição enteral (quando houver necessidade), as atividades previstas para a manipulação e envase de nutrição enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

- Existência de salas separadas para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer;
- Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

Ressalta-se que o pré-preparo e o preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado e consumido.

Nutrição Enteral (quando for necessário haver manipulação)

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A terapia de nutrição enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições:

Nutrição enteral: dieta especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral utilizada neste posto pode ser:

▪ Nutrição enteral em sistema aberto: A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;

▪ Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.



▪ Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com a definição dos postos de serviços.

Lactário

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso:

- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose (fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca);

- Alimentação de lactentes (quando necessário, evitar o leite de vaca); fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;

- Alimentação de lactentes com diarreia severa (fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja);

- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;

- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro,



do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;

É indispensável a presença de um nutricionista, exclusivo do lactário, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

Vide Parecer Técnico Nutricional em adendo.

No decorrer da revisão do Estudo Técnico Preliminar solicitado pelo Douto corpo jurídico, a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEPOL encaminhou a esta Instância Técnica o memorando 17 e 25 /FMAS/2024 com o fito de participar do processo de contratação de fornecimento de gêneros alimentícios e, para tanto, forneceu parecer técnico nutricional que subsidiou a formalização da demanda da SEPOL, atendendo portanto a manifestação da controladoria Geral, inclusive quanto aos locais de entrega do objeto àquela Secretaria.

Dessa forma, foram acrescentados nos anexos abaixo as qualidades e quantidades de alimentícios anexados ao citado memorando. Adendo ao ETP

Anexos 1 - QUADRO DESCRITIVO UNIDADES DE SAÚDE

Anexo 2 – QUADRO QUALITATIVO, QUANTITATIVO E ECONÔMICO

Anexo 3 – MATRIZ DE RISCO

Anexo 4 – QUADRO COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Anexo 5 – QUADRO POSTOS DE SERVIÇOS

6 - ESTUDO DE CASO E MERCADOLÓGICO - Artigo 18 § 1º V – Lei 14.133/2021

A alimentação hospitalar é reconhecida por sua relação com a melhoria do tratamento aos pacientes, em conjunto com outros cuidados de saúde. Esta consideração é particularmente importante em função da prevalência de desnutrição intra hospitalar, aliada ao aumento da expectativa de vida e às mudanças nos perfis de morbidade da população.

O estado nutricional do paciente hospitalizado é diretamente influenciado pela conduta nutricional implementada. Estudos demonstram que em geral os pacientes não ingerem alimentação suficiente para atender as suas necessidades nutricionais durante a hospitalização. Destaca-se ainda que há vulnerabilidade dos



pacientes quando a qualidade no atendimento hospitalar se baseia somente na eficiência técnico-científica, focalizando apenas as doenças, os procedimentos e as tarefas. Entretanto, “o que determina se a tecnologia desumaniza, despersonaliza ou objetifica é a forma e o contexto como são utilizadas”. Neste sentido, o setor hospitalar, ambiente caracterizado pela alta tecnologia, tem se preocupado com elementos de avaliação sobre o tipo de atendimento prestado, destacando-se a necessidade de ações com ênfase no cuidado humanizado.

No Brasil, a Política Nacional de Humanização (PNH) caracteriza o cuidado humanizado como a oferta de atendimento de qualidade, articulando avanços tecnológicos com acolhimento e possibilitando a melhoria dos ambientes e das condições de trabalho dos profissionais. A PNH propõe um conjunto de iniciativas e estratégias com o intuito de promover a qualidade do cuidado, respeitando os direitos do paciente, sua subjetividade e cultura, além de valorizar os diferentes sujeitos envolvidos no processo de produção de saúde. Deslandes, ao realizar uma leitura crítica sobre a PNH, aponta três elementos que exigem maior reflexão e debate, como o uso da tecnologia no contexto da humanização, a comunicação entre os sujeitos e as condições estruturais para o trabalho dos profissionais.

Considerando o caráter humanizado implementado pela gestão municipal de saúde, buscar soluções e propor alternativas que promovam a qualificação do atendimento humanizado aos pacientes em situação de internação nas unidades dos serviços de saúde municipal é, sobremaneira, fundamental, por isso, garantir uma dieta com qualidade e quantidade é dever do gestor.

Nessa toada, três soluções se apresentam, dentre essas três, existe uma já adotada atualmente pela Secretaria Municipal de Saúde.

Portanto, começando por essa solução que consiste na produção realizada pela própria infraestrutura municipal mediante a implementação do serviço de nutrição que consiste na contratação de recursos humanos especializado, equipamentos e ferramentaria de cozinha, insumos alimentícios, insumos de energia, armazenamento adequados, manutenção preventiva e corretiva e, sobretudo, gestão administrativa, operacional, logística e de resultado.

Se caracterizam como ponto positivo dessa solução a proximidade do ambiente de preparo e armazenamento com os pontos de consumos da alimentação. Destaca-se ainda, a implementação do serviço de nutrição e, conseqüentemente, a gestão administrativa com foco em resultados eficientes. Em que pese esse serviço não se caracteriza como finalístico, desprender força administrativa para gerenciamento de atividades meio com o grau de importância da nutrição hospitalar, aumenta a eficiência do atendimento humanizado pela governança especializada.

Outro ponto importante é que a gestão municipal assume para si a responsabilidade com toda a cadeia produtiva desses serviços aumentando o desempenho e resultado humanizado, potencializado o atendimento ao paciente em internação.

Outra questão positiva reside no armazenamento, controle, distribuição e aplicação dos insumos inerentes dessa operação, visto a SESAU tem maior gerência e, com isso, reduz tempo de aplicação de perecíveis, reduzindo o desperdício.

Na segunda solução, seria a contratação com empresa para o fornecimento da alimentação hospitalar mas com a produção realizada em infraestrutura própria. Em que pese nessa solução termos a utilização de tecnologia, governança e a busca pela redução dos desperdícios, tem como ponto negativo a distância para a



realização de fiscalização contratual exercida pela gestão administrativa e a possibilidade de atrasos na entrega da alimentação em decorrência de fatores externos não completamente previsíveis, dentre os quais citamos transtornos de trânsito.

Na terceira solução, uma empresa especializada assumi a infraestrutura existente, realiza as adequações necessárias, responsabiliza-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como, aloca todos os recursos humanos especializados para a elaboração das dietas, o preparo, o envasamento, a distribuição e o controle dos insumos alimentares na **condição adequada**.

O ponto positivo está em proporcionar à gestão municipal a facilidade pela proximidade na fiscalização contratual, mitiga a possibilidade de atrasos na entrega em decorrência de fatores externo não previsíveis e potencializa o resultado pretendido que versa sobre a eficiência.

Entretanto, a humanização nos atendimentos na rede de saúde pública requer muito mais do que eficiências em números, requer colocar o bem-estar e a nutrição do paciente como resultado principal.

Portanto, proporcionar ao usuário durante a internação nas unidades de saúde da rede municipal a assistência humanizada também no quesito nutrição, requer especialidades e especificações acerca da capacidade administrativa e operacional da futura contratada.

Tais especificidades pode onera sobremaneira a totalidade dos serviços de nutrição na rede municipal de saúde de Araruama, comprometendo fatia considerável do orçamento, tal como posemos verificar nos anexos 7 e 8.

Por isso, a solução mais viável é a manutenção do serviço de nutrição municipal, primando somente pela contratação do fornecimento de gêneros alimentícios, de modo a promover o resultado eficiente e humanizado elucidado neste estudo técnico preliminar.

Anexos 6 e 7 – QUADRO DEMONSTRATIVO DE VANTAJOSIDADE

7 - VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO - Artigo 18 § 1º VI – Lei 14.133/2021

O valor estimado da contratação é **SIGILOS**.

Anexo 2 – QUADRO QUALITATIVO, QUANTITATIVO E ECONÔMICO

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO - Artigo 18 § 1º VII – Lei 14.133/2021

Contratação de **EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MEDIANTE A CONTRATAÇÃO REGULARMENTE PRECEDIDA DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO PELO MENOR PREÇO POR LOTE, OPTANDO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP**, de maneira a proporcionar ao serviço de nutrição da SESAU os insumos necessário à alimentação dos pacientes em situação de internação, acompanhantes legais e profissionais das unidades do serviços de saúde com internação sob a gestão da Secretaria Municipal da Saúde de Araruama.

Espera-se que a contratação atenda aos prazos, aos quantitativos e aos qualitativos estipulados em cada requisição do Serviço de Nutrição;

Espera-se que o serviço de nutrição alcance eficiência na gestão dos gêneros alimentícios de modo a proporcionar aos pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde, atendimento humanizado;

Espera-se que a contratação seja mais eficiente economicamente em, aproximadamente 5% sobre o



preço unitário dos itens, da contratação anterior.

9 - JUSTIFICATIVAS PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO - Artigo 18 § 1º VIII – Lei 14.133/2021

A contratação poderá ser parcelada em lotes em decorrência da especialidade de cada Lote, uma vez que um fornecedor de proteínas que tenha bom preço possa participar, mesmo que não forneça outros alimentícios como hortifrúti granjeiros, portanto parcelar em lotes é necessário para o alcance do preço mais eficiente nos termos da Lei 14.133/2021.

10 - DEMONSTRATIVO DE ECONOMICIDADE E - Artigo 18 § 1º IX – Lei 14.133/2021

Dentre as soluções apresentadas neste estudo, a melhor alternativa do ponto de vista do melhor preço, menor tempo e maior humanização no atendimento será a manutenção do serviço de nutrição da SESAU, bastando tão somente a aquisição dos gêneros alimentícios pelo melhor preço de mercado, considerando que se trata de mercado desenvolvido.

O levantamento prévio de preço foi realizado nos termos do Artigo 23 e IV da Lei 14.133/2021, com a utilização de pesquisa de preço no mercado local especializado, de acordo com o que mostra o Anexo 2.

Dessa maneira, a opção por julgar as propostas segundo o menor preço por lote vai proporcionar aos concorrentes a possibilidade de ganho de escala de quantidade e variedade no mix de produtos dos gêneros alimentícios necessários ao município.

Portanto, o preço estimado sugerido por este ETP é o evidenciado na coluna “preço total estimado no mercado local”, constante do quadro anexo 2, assegurando o lastro necessário a boa competição no pregão eletrônico e a economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Anexos 2, 6 e 7 – QUADRO DEMONSTRATIVO DE VANTAJOSIDADE

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL - Artigo 18 § 1º X – Lei 14.133/2021

Implementação de sistema de gestão contratual com enfoque nos resultados, ou seja, a contratação deve seguir os padrões de aplicação de tecnologia de informação, eficiência na gestão de resultados redução de tempo e custos.

Toda a contratação deve ser precedida de ordem de serviço contendo detalhamentos qualitativos, quantitativos e econômicos do contrato de modo que a fiscalização se orienta quanto aos objetivos esperados e aplique os métodos previstos no termo de referência para a bom controle da execução.

A incorporação de sistemas de controles eletrônicos e troca de informação eletrônicas minimizam as falhas humanas no processo de execução dos serviços.

12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES - Artigo 18 § 1º XI – Lei 14.133/2021

Este estudo sugere a contratação de empresa especializada ou desenvolvedores de sistemas e aplicações eletrônicas voltadas para a gestão dos resultados e trocas de informações as bases de dados governamentais.

Sugere ainda contratação de empresas especializada em treinamentos e reciclagens voltadas para os profissionais da administração da saúde com enfoque na avaliação, controle e fiscalização contratual.



13 - DESCRIÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS, MATRIZ DE RISCO E MEDIDAS MITIGADORAS - Artigo 18 X c/c § 1º XII – Lei 14.133/2021

A futura contratada deverá atender às exigências de sustentabilidade ambiental. Ressalta-se que as contratações realizadas pela Administração Pública devem primar pela utilização de materiais recicláveis, com vida útil mais longa, que contenham menor quantidade de materiais perigosos ou tóxicos, consumam menor quantidade de matéria-prima e energia, e orientem as cadeias produtivas a práticas mais sustentáveis de gerenciamento e gestão. Os materiais deverão apresentar padrões de produção de bens e serviços a partir de critérios, procedimentos administrativos e jurídicos que sinalizem, para a Secretaria de Saúde de Araruama, os patamares de custos e padrões produtivos/tecnológicos mais adequados sob o ponto de vista da sustentabilidade econômica, social e ambiental;

É nesse sentido que a Secretaria de Saúde de Araruama tem seu foco na proteção ao meio ambiente com produtos e serviços de menor impacto ambiental, e sinalizando assim para as empresas a necessidade de adaptação de seus processos produtivos aos novos padrões ambientais, sociais e econômicos, sob pena de exclusão do mercado das compras públicas. (Constituição Federal/1988, art. 225 inciso VI, c/c art.170, inciso VI; Lei nº 8.666/1993, art. 3º; Instrução Normativa nº1/2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão);

A SESAU, quando couber, adotará as seguintes práticas de sustentabilidade definidas no art. 2º do Decreto nº 43.629, de 05 de junho de 2012, ou outras que o Poder Executivo venha a estabelecer, tais como: I - economia no consumo de água e energia; II - minimização da geração de resíduos e destinação final ambientalmente adequada dos que forem gerados; III - racionalização do uso de matérias-primas; IV - redução da emissão de poluentes; V – adoção de tecnologias menos agressivas ao meio ambiente; VI – implementação de medidas que reduzam as emissões de gases de efeito estufa e aumentem os sumidouros; VII – utilização de produtos de baixa toxicidade.

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir.

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;

Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;



Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 (vinte e quatro) horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas.

Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

Deve-se observar as seguintes ainda as seguintes medidas:

Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

Observar rigorosamente quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no



que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do art. 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do CONTRATANTE, são os anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na elaboração de detergentes e demais produtos destinados à aplicação em objetos inanimados e ambientes;

ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ANEXO IV – Frases de advertência para detergentes e seus congêneres;

Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

Observe-se para tanto a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

O serviço de nutrição, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do serviço de nutrição, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

ANÁLISE DE RISCO

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

RISCOS – FASE DE PLANEJAMENTO

Risco 1	Definição inadequada dos requisitos técnicos e quantidade dos equipamentos	
Probabilidade	Média	Dano potencial
		Superdimensionamento ou subdimensionamento da demanda, equipamentos inadequados e recursos humanos não especializados
Ação Preventiva		Responsável
Qualificação da equipe de planejamento; conhecimento do escopo.		Equipe de Planejamento da Contratação
Ação de Contingência		Responsável
Restabelecimento da demanda e das alocações de equipamentos e mão de obra		Equipe de Planejamento da Contratação
Risco 2	Não aprovação do Estudo Técnico ou do Termo de Referência.	



Probabilidade:	Baixa	Dano potencial	
		Estudo de mercado insuficiente ou desatualizado, atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início da prestação do serviço.	
Ação Preventiva		Responsável	
Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação.		Equipe de Planejamento da Contratação	
Ação de Contingência		Responsável	
Exposição do arcabouço legal em que a contratação de serviços de radiologia deva seguir.		Equipe de Planejamento da Contratação	

RISCOS – FASE DE LICITAÇÃO

Risco 3	Deficiências do ato convocatório; critérios de julgamento, prazos e sanções, entre outros.		
Probabilidade	Baixa	Dano potencial	
		Encerramento da Licitação.	
Ação Preventiva		Responsável	
Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação (acórdãos TCU); Estabelecer rotinas de revisão.		Equipe de Licitação	
Ação de Contingência		Responsável	
Suspensão da licitação		Equipe de Licitação	

RISCOS – GESTÃO DO CONTRATO

Risco 4	Inércia frente a descumprimento de obrigações contratuais. Falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato		
Probabilidade	Média	Dano potencial	
		Deficiência na prestação dos serviços. Prejuízos financeiros a Administração	
Ação Preventiva		Responsável	
Capacitação de servidores; Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado. Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual		Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato	
Ação de Contingência		Responsável	
Sanções administrativas. Responsabilização da Gestão e fiscalização contratual.		Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato	

Risco 5	Descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS da Contratada.		
Probabilidade	Alta	Dano potencial	
		Responsabilização subsidiária da Administração	
Ação Preventiva		Responsável	
Capacitação de servidores; Previsão expressa no termo de contrato. Conhecimento dos termos contratuais. Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual		Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato.	
Ação de Contingência		Responsável	



Conferência rotineira do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS da Contratada.
Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual

Fiscal técnico e administrativo,
Gestor do Contrato.

Avaliação Qualitativa dos Riscos

A seguir encontra-se a matriz de avaliação qualitativa dos riscos identificados na contratação.

PROBABILIDADE DE RISCOS		
BAIXA	MÉDIO	ALTA
Risco 2	Risco 1	Risco 5
Risco 3	Risco 4	-

Gravidade nas consequências:

A falta de equipamentos adequados para a realização de exames de raio x para o apoio diagnóstico nos atendimentos aos pacientes em urgência e emergência pode ter consequências graves à saúde dos pacientes e na manutenção da vida, impactando diretamente na eficiência dos serviços municipal de saúde:

• Impacto na Saúde dos Pacientes:

Diagnósticos prejudicados por equipamentos inadequados ou em mau funcionamento podem levar a danos irreversíveis a saúde do paciente ou, até mesmo a morte.

Atraso no início do tratamento pode acarretar outros males associados, o que é crítico em condições que requerem intervenções rápidas, como traumas graves e/ou doenças virais como a COVID-19.

Monitoramento ineficiente de pacientes com condições crônicas pode comprometer o resultado do tratamento. Equipamentos inadequados podem prejudicar a capacidade de monitorar do estado do paciente levando-o ao colapso.

• Precisão e Confiabilidade dos tratamentos:

Sem profissionais especializados e capacitados, os resultados podem ser errôneos e não confiáveis, tornando difícil a estabilização do paciente e, até mesmo, a manutenção da vida.

Má aferição dos equipamentos gera o mau funcionamento, aumentando o risco de vida do paciente grave ou crítico, onera o custo paciente e o tempo necessário para a estabilização e alta do tratamento em urgência e emergência.

• Segurança dos Profissionais de Saúde:

Equipamentos inadequados podem aumentar o risco de exposição dos profissionais que atuam na urgência e emergência, colocando em risco a saúde desses profissionais.

A falta de equipamentos modernos e ergonomicamente projetados pode levar a lesões ocupacionais e diminuir a eficiência dos profissionais.

• Eficiência Operacional:



Profissionais despreparados e equipamentos desatualizados ou insuficientes podem aumentar o tempo necessário de realização do procedimento no paciente em urgência ou emergência, reduzindo a eficiência do tratamento.

Equipamentos que frequentemente falham ou são ineficientes podem aumentar os custos operacionais devido à necessidade de manutenção constante e à utilização ineficiente de energia e outros materiais.

• **Conformidade com Normas e Regulamentos:**

Profissionais e irregularidade com os seus respectivos conselhos e falta de equipamentos adequados pode levar ao desatendimento e inconformidade com padrões e regulamentos de saúde, resultando em penalidades e perda de credenciamento.

Unidades de Pronto Atendimento que não atendem aos requisitos regulamentares podem enfrentar problemas durante auditorias e inspeções, incluindo sanções legais e fechamento.

14 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO - Artigo 18 § 1º XIII – Lei 14.133/2021

Considerando os artigos 23, II; 37 e 196, ambos da Constituição Federal,

Considerando a Lei de instituição do Sistema Único de Saúde nº 8080/1990,

Considerando a Política Nacional de Atenção Básica - PNAB;

Considerando a LEI Nº 2.526 de 14 de dezembro DE 2021, Plano Pluri Anual do Município de Araruama;

Considerando a portaria nº 1101/2002;

Considerando a Portaria SAS/MS n. 968/2002;

Considerando a portaria 1.631/2015;

Considerando o Programa Nacional e Avaliação de Serviços de Saúde – PMASS disciplinado pela Portaria GM/MS 28/2015;

Considerando a complexidade e importância da nutrição como parte do tratamento dispensado ao paciente em internação;

Considerando indispensável as determinações da Vigilância Sanitária nas questões higienico-sanitárias relacionadas as atividade e serviços voltados a alimentação, em especial a alimentação hospitalar;

Considerando a necessidade de o Gestor Público se orientar pelo Princípio do Interesse Público.

Frente a todo o exposto, este estudo conclui e, para tanto, sugere que a Secretaria Municipal de Saúde deve optar pela contratação de **EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MEDIANTE A CONTRATAÇÃO REGULARMENTE PRECEDIDA DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO PELO MENOR PREÇO POR LOTE, OPTANDO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP**, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 122

maneira a proporcionar ao serviço de nutrição da SESAU os insumos necessário à alimentação dos pacientes em situação de internação, acompanhantes legais e profissionais das unidades dos serviços de saúde com internação sob a gestão da Secretaria Municipal da Saúde de Araruama.

Sugere também a implementação, urgente, de gestão do conhecimento, controle, avaliação e auditoria no âmbito desta Secretaria, mediante a contratação especializada de treinamento com enfoque no planejamento e metodologias de qualificação, quantificação e precificação dos serviços inerentes a saúde de Araruama.

Salvo melhor análise, é o parecer técnico que apresento.

Araruama, 22 de janeiro de 2025.

Resp. p/ elaboração do E.T.P

ANTHONY MARQUES MARTINS DA SILVA
CHEFE DE DIVISÃO DE CONTROLE E AVALIAÇÃO – SESAU
Ato: nº 226/2024
Reg. Prof.: CRC/RJ 101038/O-7 CRA/RJ 20.91063

SEBASTIÃO TEIXEIRA DE CARVALHO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

KÁTIA GONÇALVES
SECRETARIA DE POLÍTICAS SOCIAIS, TRABALHO E HABILITAÇÃO



ANEXO IV

MODELO - DECLARAÇÃO UNIFICADA

Pregão Eletrônico n°: XXXX/2024

Processo Administrativo n°: XXXX/2024

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, estabelecida na _____ n° _____, bairro _____, na cidade de _____, estado, por meio de seu representante legal abaixo identificado, sob as penas da Lei, para os fins de Habilitação no Pregão Eletrônico n° _____ do Processo Administrativo n° _____, que tem por objeto _____, vem DECLARAR que:

1) Nos termos da Lei Complementar n° 123/06, alterada pela Lei Complementar n° 147/14, nos enquadrados na situação de () Microempresa, () Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual;

2) Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 70 da Constituição Federal, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal n° 4.358, de 05 de setembro de 2002, que regulamenta a Lei n° 9.584, de 27 de outubro de 2002;

3) Não está impedido de contratar com a Administração Pública;

4) Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

5) Não incorre nas demais condições impeditivas da Lei Federal n° 14.133/2021;

6) Que inexistem fatos superveniente impeditivos a sua Habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7) Que concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Pregão Eletrônico Eletrônica e submete-se ao disposto pela Lei 14.133/2021 e Diplomas Complementares;

8) Conhecemos o objeto da Dispensa e os termos constantes no Pregão Eletrônico n° ___/___ do Processo Administrativo n° ___/___ e seus ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de Habilitação.

9) Que nos quadros da empresa inexistem sócios, gerentes ou diretores que sejam membro ou servidor em exercício neste município, ocupante de cargo de direção na Administração Pública, servidores cedidos ou colocados à disposição desta Prefeitura direta ou indireta, ou ainda, cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 124

- 10) Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- 11) Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de Habilitação e Qualificação exigidas no Pregão Eletrônico;
- 12) Ocorrerão por conta, quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços do objeto;
- 13) Que o ato constitutivo apresentado é o vigente;
- 14) Que são autênticas as cópias e as assinaturas dos documentos apresentados;
- 15) Declara, sob as sanções administrativas cabíveis e as penas da lei, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Local, Dia/Mês/Ano

Assinatura do Representante legal
RG e CPF



ANEXO V

“Imprimir em papel timbrado da empresa”

(MODELO)

ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA

A situação financeira das licitantes será aferida por meio dos índices de: ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL, ISG = ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL e ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE.

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

ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável à Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

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

ISG = ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL

AT = Ativo Total

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

$$ILC = AC / PC = X$$

ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

Os índices calculados, obrigatoriamente, acompanharão as demonstrações contábeis, sendo consideradas habilitadas as empresas que apresentarem os seguintes resultados:

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

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

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

(contador)

OBS: O DOCUMENTO DEVERÁ CONTER A ASSINATURA DO CONTADOR.



ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO Nº/...., DE AQUISIÇÃO DE, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ARARUAMA, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE

..... E

MUNICÍPIO DE ARARUAMA, Estado do Rio de Janeiro, pessoa jurídica de direito público interno, com sede no Paço Municipal, situado na Avenida John Kennedy, nº 120, Centro, nesta Cidade, inscrito no CNPJ(MF) sob o n.º 28.531.762/0001-33, neste ato representado pela Exma. Sra. Prefeita, Livia Soares Bello da Silva, brasileira, solteira, inscrita no CPF (MF) sob o nº 094.591.857-70, portadora da carteira de identidade RG nº 20.121.579-5, residente e domiciliada nesta Cidade e o Exmo. Sr. Secretário Municipal de _____, _____, brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade n.º ____ e do CPF n.º _____ residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representada por _____ (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, doravante denominado **CONTRATADO**, com fundamento no Processo nº _____, que se regerá pelas disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e pelos decretos municipais aplicáveis, todos disponíveis no endereço eletrônico <https://transparencia.araruama.rj.gov.br/>, resolvem celebrar o presente instrumento de Contrato, decorrente *Edital* nº ... mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a aquisição de _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e nos anexos deste Contrato.

1.2 Objeto da contratação:

Itens	ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNID	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
	Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes, assegurando condições higiênico-sanitárias visando atender as necessidades das unidades da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama e as unidades sob a gestão da SEPOL- Secretaria de Política Social, Trabalho e Habitação, conforme consta do ETP, anexo e adendos, pelo período de 60 (sessenta) meses					
LOTE 1 - LOTE 01: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS NÃO PERECÍVEIS)						
1	AÇÚCAR COMUM, REFINADO, GRANULADO, SACHET 5G. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	116			
2	AÇÚCAR REFINADO DE 1ª QUALIDADE. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ÍNTEGROS HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 01 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTREMAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE.	PCT	14400			
3	ADOÇANTE ÓTIMA QUALIDADE, EMBALAGEM	FRASCO	4470			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 127

	PLÁSTICA COM 100 ML, RESISTENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM				
4	ACHOCOLATADO EM PÓ DE PREPARO INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL. EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ VITAMINADO E DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINA A, B1, B2, B6, C, D3 E PP, MINERAIS, MALTODEXTRINA, ESTABILIZADORES, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO, COM NO MÁXIMO 28MG DE SÓDIO EM PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS ADMITINDO TEOR DE UNIDADE MÁXIMA DE 3% EM PESO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 400G, DEVENDO CONTER REGISTRO NO MS, DATA DE FABRICAÇÃO, C/ PRAZO DE VALIDADE.	PCT	4500		
5	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CHOCOLATE, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS (C, A E ÁCIDO FÓLICO), SAL, ESPESANTES: GOMA GUAR E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CITRATO DE SÓDIO, E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, CAIXA COM 200ML, EMBALAGEM TETRA PAK, CAIXA 200 ML	UND	14400		
6	ADOÇANTE, EM PÓ, A BASE DE SUCRALOSE, EM SACHES DE 0,8G, CAIXA COM 1000 UNIDADES. A CAIXA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. OBS.: CADA SACHE DEVE APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO COMO NOME, PESO E DATA DE VALIDADE.	CX	180		
7	AMACIANTE DE CARNE. APRESENTAÇÃO DE 1KG. VALIDADE NA ENTREGA DE NO MINIMO 10 MESES.	PCT	900		
8	AMEIXA SECA, SEM CAROÇO. EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE EBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	1800		
9	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA	PCT	1335		
10	ARROZ BRANCO. TIPO 1. COM EMBALAGEM DE 5KG, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	12864		
11	ARROZ INTEGRAL LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZ DE	PCT	2880		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 128

	VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, NUTRICIONAL E ESPECÍFICA NO RESPECTIVO REGULAMENTO TÉCNICO, QUANDO FOR O CASO.				
12	ATUM RALADO AO NATURAL, SEM CONSERVANTES E SEM GLÚTEN - LATA COM 120G (PESO LÍQUIDO DRENADO), DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	LT	4500		
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU DE PAPEL DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS DE PAPEL OU PLÁSTICOS OU CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06 MESES	PCT	4500		
14	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 1 LITRO	LT	4500		
15	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 200ML	UND	9000		
16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO) - PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	FRASCO	6300		
17	AZEITONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS NA VARIEDADE PRETA, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, COLORAÇÃO UNIFORMES SUBMETIDOS AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AS CONDIÇÕES GERAIS DO CÓDIGO SANITÁRIO DE ALIMENTOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 2KG DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO. PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO INDICANDO CLARAMENTE O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	BD	870		
18	AÇAFRÃO EM PÓ. AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUM) DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC 27 ANVISA, EMBALADO EM SACO ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	75		
19	BATATA PALHA, CONTENDO NO MÍNIMO 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	7350		
20	BEBIDA LÁCTEA SABOR VARIADOS. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÁOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 14,5G/% DE PROTEÍNA, 4G/% DE LIPÍDIOS, 71G/% CARBOIDRATOS, COM O MÁXIMO DE 2,5% DE UMIDADE. – EMB. 1KG	PCT	4800		
21	BISCOITO MARIA/MAISENA, CONSISTÊNCIA	PCT	16920		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 129

	CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM EMBALAGEM TRIPLA TOTALIZANDO 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.					
22	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA EMBALAGEM INDIVIDUAL, SACHÊ COM 11G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO(ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULA DE ARROZ OU MANDIOCA, AÇUCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, EMUSIFICANTE: LECITINA DE SOJA , MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO E AROMATIZANTES., CAIXA COM 180 UND.	CX	270			
23	BISCOITO SALGADO SABOR ORIGINAL ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 06 PACOTES DE 27 GRAMAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO PRESENTES NO CORPO OU NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	PCT	5400			
24	BISCOITO SALGADO , TIPO ÁGUA GERGELIM, EMBALAGEM COM 6 UND INDIVIDUAL, SACHÊ COM 30G. INGRDIENTES: FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, GERGILIM, MALTE, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO.	PCT	24000			
25	BOMBONS SORTIDOS, CX 400 G. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO AO NATURAL. * AQUISIÇÃO APENAS EM ÉPOCA FESTIVA.	CX	810			
26	BOLACHA TIPO CREAM CRACKER, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, EMBALAGEM TRIPLA DE 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM	PCT	26880			
27	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO (INS500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS503II), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS322) , ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO (INS270) AROMATIZANTE. PACOTES DE 400G.	PCT	8100			
28	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 500G, EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC. ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MF.	PCT	19200			
29	CANELA EM PÓ - EMBALAGEM PRIMÁRIA: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	PCT	1620			
30	CATCHUP TRADICIONAL, PESO 400 G. POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, GLICOSE, SAL, ESPESANTES GOMA XANTANA E PECTINA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE, CLORETO DE CÁLCIO, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES.	FRASCO	2304			
31	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÁS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G	PCT	810			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 130

32	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO FINA, EMBALAGEM CONTENDO 01KG.	PCT	1638			
33	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 500 G. CARBOIDRATO 12 G, PROTEÍNA 2,3 G, GORDURAS TOTAIS 1,5 G, GORDURAS SATURADAS 0,9 G, FIBRA 2,9 G, SÓDIO 0 G.	PCT	900			
34	COLORAU A BASE DE URUCUM, PACOTE COM 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	990			
35	CHÁ MATE - CHÁ MATE TOSTADO. COMPOSIÇÃO: NO MÍNIMO 70% DE FOLHAS DE ERVA MATE E 30% DE OUTRAS PARTES E RAMOS CAIXA COM 10 SACHÊS	UND	6120			
36	CHÁ AROMÁTICO NOS SABORES: CAMOMILA, ERVA CIDREIRA, HORTELÃ E ERVA DOCE. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	CX	12135			
37	DOCE CREMOSO SABOR BEIJINHO - LATA COM 3,7 KG INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÁGUA, LEITE EM PÓ, COCO, GORDURA VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, ESPESANTE PECTINA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. CONTÉM TRAÇOS DE AMENDOIM E NOZES. DATA VALIDADE 6 MESES DA DATA ENTREGA	LATA	870			
38	DOCE SABOR AMENDOIM EM BARRA TIPO PÉ DE MOLEQUE,, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, POTE 1,47 KG, COM 65 UNIDADES DE 28G. INGREDIENTES: AMENDOIM E RAPADURA.	POTE	580			
39	COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR. DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIO DE 3G EM 100G.	PCT	1625			
40	CRAVO DA ÍNDIA PACOTE COM 30 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	900			
41	CREME DE LEITE - INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO E NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EM EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	7680			
42	DOCE DE ABÓBORA COM ABÓBORA, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LATA	450			
43	DOCE EM BARRA; COMPOSTO DE ABOBORA, ACUCAR, XAROPE DE GLICOSE; SEM COBERTURA; ASPECTO COR, AROMA E SABOR PROPRIO; ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS; EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, PEDACOS DE 50 GRAMAS; CAIXA PAPELAO REFORCADA C/ 50 UNIDADES RDC;	CX	900			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 131

	PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 6 MESES					
44	DOCE DE GOIABA CREMOSO, ELABORADA SOMENTE COM GOIABA E AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, FEITA COM FRUTAS FRESCAS, NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE 5KG	LATA	900			
45	DOCE DE LEITE CREMOSO, ELABORADO COM LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE DE MILHO, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE EM PÓ, REGULADOR DE ACIDEZ, BICARBONATO DE SÓDIO, E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 5 KG.	LT	720			
46	DOCE DE MAMÃO COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM MAMÃO, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LT	450			
47	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 0,3KG (PESO DRENADO).	LT	9600			
48	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA DE 2 KG (PESO DRENADO)	LT	480			
49	ERVILHA SECA, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMB. C/ 500 G.	UND	4500			
50	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, SEM PELE E SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, EMBALADO EM LATAS OU TETRAPARCK, EMBALAGEM DE 1KG.	UND	9000			
51	FARINHA COM 3 CEREAIS (AVEIA, TRIGO E CEVADA) - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AMIDO, AÇÚCAR, AVEIA, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E SAL, CONTENDO GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 40G: 30G DE CARBOIDRATO, 4G DE PROTEÍNA E 1G DE LIPÍDIO. - EMBALAGEM 400G	UND	900			
52	FARINHA DE ARROZ - INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E AROMATIZANTE, CONTENDO GLÚTEN. DEVENDO SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALOR NUTRICIONAL EM 21G: 8G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNAS E 0G DE LIPÍDIOS - UMIDADE MÁX. DE 13%P/P, ACIDEZ MÁX. DE 3%P/P, PROTEÍNA MÍN. 6% E RESÍDUO MINERAL FIXO 2%P/P. - EMBALAGEM DE 400G	UND	900			
53	FARINHA DE MANDIOCA, DE 1ª QUALIDADE C/ REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE, EMBALAGEM DE 1 KG.	PCT	9600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 132

54	FARINHA DE ROSCA, FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E PACOTE LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	3085			
55	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE.	PCT	3840			
56	FARINHA LÁCTEA - ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, DE PREPARO INSTANTÂNEO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS, BEM VEDADOS, COM 400G CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LATA	900			
57	FARINHA PARA MINGAU, TIPO CREMOGEMA, DIVERSOS SABORES, EM EMBALAGENS DE 500 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES APARTIR DA DATA DA ENTREGA	PCT	900			
58	FEIJÃO PRETO TIPO 1 CLASSE PRETO, NOVO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS. PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE.	PCT	28800			
59	FEIJÃO BRANCO - TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 1% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 5% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS.	KG	1625			
60	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS NOVOS, INTEIROS E SÃOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, COM CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS DE 1 KG. FARDO COM 30KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	KG	1733			
61	FEIJÃO TIPO 1 CLASSE FRADINHO, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE	PCT	1625			
62	FEIJÃO TIPO CLASSE VERMELHO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS NOVOS, INTEIROS, SEM DEFEITOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE	PCT	920			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 133

	GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE					
63	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM 250G	UND	540			
64	FUBÁ MIMOSO DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%P/P, COM NO MÍNIMO DE 7%P/P DE PROTEÍNA. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. - EMB. 1KG	PCT	3600			
65	GELATINA DIET CAIXA/ENVELOPE GELATINA, SAL, MALTODEXTRINA, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA D, SELENITO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ ACIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES, ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME E SACARINA SÓDICA E CORANTES VERMELHO BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS. APRESENTAGAM CAIXA COM 12G	CX	12600			
66	GELATINA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG.AÇÚCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA: A, C E/OU E, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS (MORANGO, UVA, LIMÃO, MARACUJA) .	UND	6125			
67	GELATINA SEM SABOR, INCOLOR, SACHÊS DE 24G SEM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE CARBOIDRATOS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	2700			
68	GELEIA DE MOCOTÓ; SABOR NATURAL. EMBALAGEM: 200 GRAMAS	UND	7710			
69	GELEIA INDIVIDUAL DIET. APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS.EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	900			
70	GELEIA INDIVIDUAL APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS.EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	900			
71	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO: DOCES DE 20G, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POTES DE 1 KG, COM 50	UND	1350			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 134

	UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.					
72	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO BLOCO DE 7KG; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	450			
73	GRÃO DE BICO, NOVO, COMPOSTO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, EMBALADO EM PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS.	PCT	3060			
74	GUARANÁ NATURAL REFRESCO DE GUARANÁ COM EXTRATO NATURAL E ADOÇADO, EM COPO290 ML, NÃO ALCÓOLICO E NÃO FERMENTADO, NÃO CONTENDO GLÚTEN. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	11320			
75	LATAS DE LEITE CONDENSADO. COMPOSTO DE LEITE DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL). DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E ACONDICIONADO EM LATAS DE 395G.	LT	2250			
76	LEITE DE COCO. NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE CÔCO. PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.	FRASCO	2700			
77	LEITE DE SOJA EM PÓ, TIPO NAN SOY OU SOYMILK- - LATAS DE 400 GRAMAS. - SEM LACTOSE, COM VITAMINAS, 100% VEGETAL, RICO EM CÁLCIO, COM SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SABOR NATURAL .	LT	1260			
78	LEITE DE SOJA, SABOR DIVERSOS .EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	1260			
79	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	80640			
80	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, SEMI DESNATADO, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	20000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 135

81	LEITE EM PÓ DESNATADO 1ª QUALIDADE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. (PACOTES DE 400G), COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	2400			
82	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, EMPILHAVEL, POLIESTER METALIZADO, RESISTENTE E TERMOSODAVEL, EMBALAGEM PC CONTENDO 400G. REDIMENTO 3,5L	PCT	3840			
83	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, FOLHA SECA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	810			
84	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, EM PÓ. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	810			
85	LENTILHA - TIPO 1 ESCOLHIDA, PACOTE COM 500G, DATA DA VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	PCT	2700			
86	MANGERIÇÃO DESIDRATADO- MANGERIÇÃO EM FOLHAS SECAS TRITURADO CIM REGISTRO RDC27 ANVISA, EMBALADO EM SACOS ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	75			
87	MACARRÃO ESPAGUETE VITAMINADO, 1ª QUALIDADE, COM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 500G COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	PCT	6720			
88	MACARRÃO FORMATO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA SECA, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, MASSA COM OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTAS DE CORANTES, SUJIDADES E PARASITAS, NÃO FERMENTADA OU RANÇOSA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.,	PCT	6720			
89	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA COM OVOS, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. - EMB. 500G.	PCT	6720			
90	MACARRÃO TIPO PENE, INGREDIENTES : SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN, PACOTES DE 500G	PCT	2700			
91	MAIONESE, INDUSTRIALIZADA, EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL, OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS E SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, SEM CORANTES, NA COR AMARELO CLARO, ISENTA DE SUJIDADES, SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, HOMOGÊNEA, DE CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADO DE 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	4500			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 136

92	MANTEIGA COM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	2160			
93	MANTEIGA SEM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	900			
94	MARGARINA VEGETAL, CREMOSA, COMPOSTA DE 82% DE GORDURA E LEITE C/ SAL, POTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE C/ PRAZO DE VALIDADE	UND	9600			
95	MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO SECA PRÉ-COZIDA, FORMATO LASANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, ÁGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500 GRAMAS. FARDO DE 10 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UND	2250			
96	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR BAUNILHA, CHOCOLATE E COCO. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE 450G, QUE DEVEM CONTER A PARTE EXTERNA OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND	3420			
97	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 300G (PESO DRENADO).	LT	6100			
98	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 2 KG (PESO DRENADO).	LT	960			
99	MOSTARDA 200 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	FRASCO	1260			
100	MOLHO DE ALHO, MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 150ML	FRASCO	2160			
101	MOLHO DE ALHO, MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 1 LITRO.	FRASCO	420			
102	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMPAS INVOLÁVEIS E FECHADAS COM APROXIMADAMENTE 900 MILILITROS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	LT	1800			
103	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM	LT	1440			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 137

	FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMPAS INVIOLÁVEL E FECHADA COM APROXIMADAMENTE 150 ML. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO					
104	MOLHO INGLÊS 900 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DOPRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	UND	1800			
105	MOLHO DE PIMENTA - EMBALAGEM: FRASCO COM 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	UND	1800			
106	ÓLEO DE SOJA 900 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	LT	19200			
107	ORÉGANO - DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍDOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM 500G	UND	1800			
108	PALITO DE DENTE DE MADEIRA; NO FORMATO ROLICO E PONTIAGUDO; MEDINDO 65X2,0MM; EMBALAGEM INDIVIDUAL CAIXA COM 1000 UNIDADES	CX	360			
109	PASSAS DE UVA ESCURA, SEM SEMENTES. Não contém glúten PACOTE COM 1 KG	PCT	900			
110	PÊSSEGO EM CALDA - PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÃS, LIMPAS, EM METADES COM CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, SEM CAROÇO. FRUTAS COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM 830G, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AS LATAS NÃO PODERÃO ESTAR AMASSADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	LT	900			
111	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO - PÓ. PACOTE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	450			
112	PIMENTA CALABRESA, SEMENTE, PACOTE DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	450			
113	PAÇOCA DE AMENDOIM (FORMATO ROLHA OU QUADRADA), COM APROXIMADAMENTE 20G CADA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, AMENDOIM, FÉCULA DE MANDIOCA E/OU WAFER MOÍDO E SAL; EMBALADAS UMA A UMA, ACONDICIONADAS EM POTES COM 50 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	POTE	1800			
114	REFRIGERANTE DIET, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCÓOLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS	GARRAFA	1620			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 138

	ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.				
115	REFRIGERANTE, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCOÓLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAFA	2700		
116	PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO (5 LITROS) PREPARO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA, ACEROLA E AÇÚCAR: CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA, (ACIDULANTES 330), AROMA NATURAL DA FRUTA, JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS E AROMAS. DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. DILUIÇÃO MÍNIMA DE: 01(UMA) PARTE DE CONCENTRADO PARA 06(SEIS) PARTES IGUAIS DE ÁGUA= 07(SETE) LITROS DE SUCO PRONTO, APARÊNCIA: LÍMPIDA SEM DEPÓSITOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, CONTADOS DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOMBONAS (GALÃO) DE POLIPROPILENO ATÓXICA, COM TAMPA DE ROSCA E LACRE, CONTENDO 05(CINCO) LITROS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 544 DE 16/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO	GARRAFA	5400		
117	PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS. INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL E AROMA NATURAL DE BAUNILHA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE 25G: 21G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNA, 1G DE GORDURAS TOTAIS - EMBALAGEM 1KG.	UND	1800		
118	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: SARDINHA TEMPERADA, DESCASCADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ - COZIDA EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS DE 185G.	LT	3600		
119	SAL EM SACHÊS. EMBALAGEM: SACHÊS COM 1 GRAMA CADA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	90		
120	SAL REFINADO IODADO, EMBALAGEM COM 1 KG, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	2700		
121	SALSA DESIDRATADA - SALSA DESIDRATADA TRITURADA DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC27. ANVISA EMBALADO EM SACO INTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 1KG.	PCT	37		
122	SUCO DE SOJA -, SABORES DIVERSOS .EMBALAGEM DE 1 LITRO	LT	360		
123	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR MANGA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE	GARRAFA	5400		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 139

	1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.					
124	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR GOIABA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
125	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE CAJU, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
126	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE MARACUJÁ, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
127	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE UVA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
128	SUCO DIET, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVERSOS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	GARRAFA	5760			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 140

129	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVERSOS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	UND	6720			
130	TORRADA EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM 2 UNIDADES, SACHÊ 15 G, CAIXA COM 126 UNIDADES, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, FÉCULA DE MANDIOCA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.	CX	180			
131	TRIGO PARA QUIBE - DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA	PCT	1350			
132	VINAGRE DE ÁLCOOL, GARRAFA. 500 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	GARRAFA	1500			
133	XAROPE DE GUARANA.É UM ENERGÉTICO NATURAL ATUANDO COMO ESTIMULANTE DO SISTEMA NERVOUSO CENTRAL, POSSUI ALTO TEOR PROTÉICO. APRESENTAÇÃO GARRAFA DE 5 LITROS	BOMBONA	1500			
LOTE II GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS PERECÍVEIS)						
1	ALMÔNDegas BOVINA COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 Á 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADO DE VISTORIA DA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARAGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78).	KG	9000			
2	CARNE MOÍDA DE 2ª CONGELADA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E EM PACOTE DE 1 KG, NÃO CONTENDO CARTILAGEM, COURO, PELO OU OSSOS, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	24000			
3	BUCHO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. PACOTE COM 1 KG	KG	5250			
4	CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE, CHÃ OU FRALDINHA IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE,	KG	19200			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 141

	IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG					
5	CARNE BOVINA – TIPO PEITO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	18000			
6	CARNE BOVINA – TIPO MÚSCULO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	7200			
7	CARNE BOVINA – TIPO ALCATRA CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9240			
8	CARNE BOVINA – TIPO ALCATRA PEÇA INTEIRA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE	KG	12600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 142

	VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG					
9	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	13440			
10	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO , PEÇA INTERA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	6000			
11	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9600			
12	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO REDONDO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	18000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 143

13	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	6000			
14	CARNE BOVINA; COSTELA; PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA -3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PACOTE COM 1KG	KG	7500			
15	CARNE DE FRANGO PROCESSADA. CARNE MECANICAMENTE RECUPERADA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÁGUA, SAL, AÇUCAR, FARINHA DE MILHO. AROMA NATURAL (ESSENCIA DE ALHO E ESSENCIA DE CEBOLA), AROMA DE FUMAÇA. TEMPEROS PREPARADOS: (SAL, AÇÚCAR, ALHO, NOZ MOSCADA SÁLVIA). ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO – INS 330, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE: ACIDO ASCÓRBICO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO (INCOLOR TRANSPARENTE SEM INFORMAÇÕES IMPRESSA) TERMOSSOLDADO, ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE CADA UNIDADE COM 100GR. PRAZO DE VALIDADE: 6 MESES	KG	2700			
16	CARNE SUÍNA, TIPO CARRÉ, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PORÇÕES DE 150G, EMBALADOS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG.	KG	9000			
17	CHARQUE BOVINA DE 1ª DE QUALIDADE, NOVA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL DE 1 KG, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	19200			
18	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA, PANGA OU POLACA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC,DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG	KG	19200			
19	FILÉ DE PEIXE, TPO TILÁPIA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO;	KG	6000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 144

	EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC,DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG				
20	FRANGO DO TIPO COXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	8064		
21	FRANGO DO TIPO SOBRECÓXA, CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	8064		
22	FRANGO DO TIPO COXA E SOBRECÓXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	16320		
23	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, COM CERCA DE 56 G CADA, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. O HAMBURGUER DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA PEGAJOSA, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER À VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR O PRODUTO DE FORMA ORDENADA E PARALELA, A FIM DE EVITAR QUEBRA E DEFORMAÇÃO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: RAZÃO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALÉM DO PESO LÍQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CÓDIGO E E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	1800		
24	IOGURTE SABOR AMEIXA. COM POLPA DE FRUTA	UND	7200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 145

	NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.					
25	IOGURTE SABOR MORANGO DIET. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	9600			
26	IOGURTEDES NATADO SABORES VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	6120			
27	IOGURTE SABOR VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	3200			
28	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9600			
29	LINGUIÇA DE FRANGO, ELABORADA COM CARNES NOBRES FRANGO E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CárNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE ABATEDOUROS, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSE, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE COM 1KG	KG	6000			
30	LINGUIÇA TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CárNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSE, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE COM 1KG	KG	11520			
31	MOELA DE GALINHA, LIMPA E CONGELADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTES DE 1 KG	KG	1080			
32	OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM	CX	670			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 146

	CAIXAS CONTENDO 360 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.					
33	OVO DE CORDONA – OVO DE CODORNA EM CONSERVA. INGREDIENTES: OVO DE CODORNA, AGUA, SAL E VINAGRE. EMBALAGEM PLASTICA INTEGRADA (TIPO BAG) DE 1,5KG PESO DRENADO 1KG. RESFRIADO ENTRE 0º E 6 ºC.	SACO	540			
34	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – CORTADO EM FATIAS (FILÉ), SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	13440			
35	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – TIPO SASSAMI, SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	19200			
36	PEIXE, APRESENTAÇÃO POSTA CONGELADO TIPO DOURADO, ANCHOVA, CAÇÃO TEMPERATURA DE - 18ºC. CARACTERÍSTICAS EXTRAS: SEM VÍSCERAS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO EMBALAGEM DE 1 KG TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	6660			
37	PERNIL SUÍNO – SEM PELE, CORTADO EM FATIAS (FILÉ, COM ESPESSURA DE 2-3 CM), IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	9600			
38	PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMações NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,	PÇ	7680			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 147

	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS NO ATO DA ENTREGA. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM 1 KG.				
39	QUEIJO PARMESÃO MEIA CURA RALADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ODOR SUAVE. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 100G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	3600		
40	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	7680		
41	QUEIJO TIPO PRATO COM REGISTRO NO SIF OU SISF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	3600		
42	SALSICHA.PREPARADA COM CARNE DE BOA QUALIDADE EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM COM 1KG	KG	4500		
43	FÍGADO BOVINO - CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, DEVERÁ TER COR CARACTERÍSTICA DO PRODUTO E ISENTO DE ADITIVOS OS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VENCIMENTO, Nº DO REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	KG	2250		
44	REQUEIJÃO CREMOSO - TRADICIONAL, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G	BISNAGA	1920		
45	QUEIJO MINAS - FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%, CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE, COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE, SALGA EM SALMOURA, FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O	PÇ	2690		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 148

	VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM INTEGRAL DE 2,5KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.					
46	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADES.	CX	682			
47	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO LIGHT, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADE	CX	192			
48	CARNE SUÍNA; DEFUMADA, SALGADA, DE 1ª QUALIDADE; TIPO BACON, EMBALAGEM COM 1KG	KG	3600			
49	MOCOTO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM COM 1KG	KG	2400			
LOTE III - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTI)						
1	ACELGA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. MAÇOS MÉDIA DE 500 G CADA.	UND	7200			
2	ABOBORA TIPO SERGIPANA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	15600			
3	ABOBRINHA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	15600			
4	ABACAXI - TIPO PEROLA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3KG.	UND	6.000			
5	AMEIXA VERMELHA, DE PEIMEIRA QUALIDADE, MADURA, TAMNAHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS.* AQUISIÇÃO APENAS EM DEZEMBRO OU	KG	3600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 149

	ÉPOCA FESTIVA					
6	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE: CASCA LISA VERDE, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A ,MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	3480			
7	ALFACE CRESPA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS MEDIA DE 300G EM CADA	UND	10320			
8	AIPIM- FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTAD O DE DESEN V OLVIMENTO. NÃO SERÁ O PER MITI D OS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. 14 0 0 K G 16.	KG	6000			
9	AGRIÃO, - IN NATURA, MAÇO, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS MAÇOS MEDIA DE 250G CADA.	UND	12000			
10	ALHO IN NATURA BUÍBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, RESISTENTES.	KG	2796			
11	ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVISA 23/2000 E PORTARIA 242/1992 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SER DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SEM BROTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAÚDO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICA OU NOCIVAS, SEM PONTO DE BOLORES, PARASITAS OU LARVAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO 1 KG.	KG	5700			
12	BATATA DOCE, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	7680			
13	BANANA PRATA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO PRÓPRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, AMASSÕES E SINAIS DE APODRECIMENTO.	KG	9000			
14	BATATA BAROA - EXTRA, AUSÊNCIA DE DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO E RAIZ MURCHA), AMARELO INTENSA, DEVE ESTAR FIRME, INTEIRA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDA DE SABOR E/OU ODOR ESTRANHOS AO PRODUTO, DEVE SER LAVADA OU ESCOVADA APÓS A COLHEITA.	KG	5400			
15	BANANA TERRA – IN NATURA, APRESENTANDO GRAU	KG	3600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 150

	DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE					
16	BATATA INGLESA, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	15600			
17	BATATA INGLESA, LAVADA, BOLINHA (TIPO CALABREZA) LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA	KG	6360			
18	BERINJELA A GRANEL; EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	7200			
19	BRÓCOLIS COMUM – DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MEDIA 450G	KG	7200			
20	BRÓCOLIS AMERICANO – DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MEDIA 450G	KG	7200			
21	BETERRABA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	KG	6360			
22	CAQUI, VARIEDADE RAMA FORTE, CLASSE 06 (TAMANHO DE 60 A 70 MM), PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS POR FRUTO. FRUTO MADURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE PARASITAS. SEM SINAIS DE PODRIDÃO, PASSADO, PROBLEMAS NA POLPA OU DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	3000			
23	CEBOLA , SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA SÃ E S/ RUPTURAS.	KG	11640			
24	CENOURA, SEM FOLHAS, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA SÃ E SEM RUPTURAS.	KG	12960			
25	CHUCHU, NOVO, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA SÃ, S/ RUPTURA.	KG	9000			
26	COUVE, TIPO MANTEIGA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS DE MEDIA 400G CADA	UND	10320			
27	COENTRO - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA	UND	14400			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 151

28	COUVE-FLOR GRAÚDA, LIVRE DE FUNGOS E LAGARTAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	5040			
29	CHEIRO VERDE - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA.	UND	14400			
30	ESPINAFRE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. MAÇO MÉDIO 450G.	UND	9600			
31	INHAME DE 1ª QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDO	KG	7680			
32	JILO CÔR VERDE ACENTUADA, FIRME, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO MÍNIMO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS.	KG	4080			
33	LARANJA, PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	12960			
34	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	6000			
35	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	KG	4800			
36	MAÇÃ NACIONAL, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, C/ CASCA SÁ, S/ RUPTURAS.	KG	9000			
37	MANGA, ESPÉCIE TOMMY, PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEMDESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES.	KG	6360			
38	MAMÃO TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	7680			
39	MELANCIA REDONDA, GRAU DA, DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA A GRANEL, PESANDO	KG	6360			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 152

	ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE					
40	MILHO VERDE IN NATURA. EMBALAGENS DE 1KG, ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS EM BOAS CONDIÇÕES, SEM LARVAS OU BICHOS.	KG	3600			
41	MELÃO , LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO REUNIDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5040			
42	MORANGO, IN NATURA FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 250G, CONFORME PEDIDO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PESO.	BDJ	2760			
43	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5040			
44	PERÁ CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES COM 01 A 20 KG (CONFORME SOLICITADO). TRANSPORTE: EM CAMINHÃO BAÚ (CARROCERIA TIPO BAÚ), DE FORMA QUE OS PRODUTOS FIQUEM PROTEGIDOS DE CHUVA, PÓ, FAGULHAS E ETC.	KG	6360			
45	PIMENTÃO VERDE, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	4080			
46	PIMENTÃO AMARELO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2760			
47	PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2760			
48	RABANETE - DE 1ª QUALIDADE, RAIZ FIRME, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM	KG	4080			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 153

	PONTOS MURCHOS OU PERFURAÇÕES.					
49	QUIABO, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE	KG	6000			
50	REPOLHO, ROXO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	4800			
51	REPOLHO, VERDE DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	6000			
52	RÚCULA -, IN NATURA, 1ª QUALIDADE - COM FOLHAS ÍNTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. MAÇO EM MEDIA DE 250 G.	KG	7200			
53	TOMATE, ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, DE POLPA FIRME E ÍNTEGRA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICO POR QUILO.	KG	12960			
54	TANGERINA PONKAN TANGERINA TIPO POKAN "IN NATURA", DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCA, COM GRAU DE MATURIDADE DE 80%, ÍNTEGRA, LIVRE DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	3000			
55	UVA ITALIA , BOA QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRA, ISENTA DE SUJIDADES.	KG	2700			
56	VAGEM, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	7680			
LOTE IV GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PÃES)						
1	PÃO DE LEITE, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	180000			
2	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	198000			
3	PÃO DOCE, COM CREME DE OVOS, 50 G OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA	UND	60000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 154

	DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.					
4	BROA DE FARINHA DE MILHO DE 45G ASSADA DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADAS BROAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS	UND	60000			
5	PAO DE FORMA. PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO- SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8840			
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, FIBRA DER TRIGO, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8840			
7	BOLO TIPO CASEIRO, NOS SABORES: LARANJA, FUBA, CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	1200			
8	BOLO ESPECIAL, NOS SABORES: CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA COM COBERTURA E RECHEIO. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	420			
9	PÃO CARECA SAL COM 50G-- PÃO TIPO HOT DOG; ALONGADO; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE; COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO; SAL GORDURA VEGETAL; DE LEITE EM PÓ FERMENTO BIOLÓGICO; MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE.	UND	120000			
VALOR TOTAL						

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2 O instrumento convocatório, assim considerado o Edital de Licitação ou o Aviso de Contratação Direta, conforme o caso;

1.3.3 A Proposta do **CONTRATADO**, que, em caso de divergência com as condições estabelecidas neste Contrato e nos demais instrumentos anexos, cederá àquelas;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.



1.4 Havendo qualquer divergência entre as disposições deste instrumento e dos seus Anexos, como o Termo de Referência, prevalecerá o disposto no presente Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, e poderá ser renovado de acordo com o artigo 107 da Lei Federal nº.14.133/2021, será reajustado a cada data-aniversário de acordo com IGP-M acumulado.

2.2 O prazo para a assinatura do contrato será de 60 (sessenta dias) contados da adjudicação do objeto. O não comparecimento para a assinatura do contrato ensejará na aplicação das sanções cabíveis conforme item 20 do Termo de Referência.

2.2.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o **CONTRATADO**, desde que observados, ainda, os seguintes requisitos:

- a) demonstração formal, no processo, de que a forma dos fornecimentos tem natureza continuada;
- b) juntada de relatório sobre a execução do Contrato, com informações de que os fornecimentos tenham sido realizados regularmente;
- c) juntada de justificativa de que a Administração mantém interesse na continuidade dos fornecimentos;
- d) manifestação expressa do **CONTRATADO** informando o interesse na prorrogação;
- e) comprovação de que o **CONTRATADO** mantém as condições de habilitação; e
- f) informação quanto à existência de disponibilidade orçamentário-financeira para as despesas vindouras.

2.3 O **CONTRATADO** não tem direito subjetivo à prorrogação do prazo de vigência contratual.

2.4 A prorrogação do Contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

2.5 O Contrato não poderá ser prorrogado quando o **CONTRATADO** tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS

3.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 – Não será admitida a subcontratação, sub-rogação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 O valor mensal do Contrato é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes,



taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 Os pagamentos devidos ao **CONTRATADO** dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 Os pagamentos serão efetuados pela Administração Municipal em moeda corrente nacional, em 30 dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

6.2 A Contratada não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamento nos termos previstos no inciso IV, § 2º, Artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - As obrigações do contratante são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

Realizar a fiscalização do objeto contratado.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1– As obrigações do contratado são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 - Pela inexecução total ou parcial do objeto contratado pela SESAU, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

a) Advertência exclusivamente nos casos em que o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, seja por desídia administrativa ou qualquer outra falha administrativa quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave. Inciso I do caput do artigo 156 c/c inciso I do caput do artigo 155.

b) Multa não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

1 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

2 - Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, no caso de inexecução parcial do



objeto licitado:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

3 - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada:

III - dar causa à inexecução total do contrato;

4 - Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada:

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

c) Impedimento de licitar e contratar aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos:

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na alínea "c", e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos:

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;



- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Em qualquer das penalidades acima será respeitado o Direito ao contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 O Contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 Quando a não conclusão do Contrato referida no item anterior decorrer de culpa do **CONTRATADO**:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá o **CONTRATANTE** optar pela extinção do Contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3 O presente Contrato poderá ser extinto, antes de cumpridas as obrigações estipuladas, ou antes do prazo neste fixado:

- a) por ato unilateral do **CONTRATANTE**, em razão da inexecução total ou parcial do objeto e/ou das obrigações previstas no presente instrumento e/ou por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, devendo, ainda, ser observado o disposto nos arts. 138 e 139 da referida Lei;
- b) consensualmente, na forma do art. 138, II da Lei nº 14.133/2021; e
- c) na hipótese de contratação direta fundamentada no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, pelo contratante, tão logo esteja(m) concluído(s) o(s) procedimento(s) licitatório(s) implementado(s) para a contratação do objeto em questão.

12.3.1 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o Contrato.

12.3.2 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4 A extinção prematura do Contrato deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo.



12.4.1 A justificativa da rescisão por ato unilateral do **CONTRATANTE**, sempre que possível, contemplará:

- a) as obrigações contratuais já cumpridas ou parcialmente cumpridas;
- b) os pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) as indenizações e multas.

12.5 A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, na forma do art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021, desde que o pedido seja formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação.

12.6. Extinto o Contrato, o **CONTRATANTE** poderá ainda:

12.6.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo **CONTRATADO**, reter e executar a garantia prestada; e

12.6.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do **CONTRATADO** decorrentes do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

13.2 O **CONTRATADO** é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

13.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do **CONTRATANTE**.

13.4 Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas com a execução do presente Contrato contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de _____, assim classificadas:

Natureza da Despesa:

Fonte de Recurso:

Programa de Trabalho:

Nota de Empenho:

14.2 As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

14.3 No início da contratação e de cada exercício deverá ser atestada a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção, na forma do art. 106, II, da Lei nº 14.133/2021.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais e estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

16.1 Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no Portal da Transparência e publicar extrato da contratação no Diário Oficial do município.

16.1.1 A divulgação do Contrato e de seus aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, condição indispensável para sua eficácia, deverá ocorrer nos prazos estipulados pelo art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

16.2 O **CONTRATANTE** deverá adotar as providências necessárias para dar conhecimento da contratação, junto ao Tribunal de Contas do Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 Fica eleito o Foro o município de Araruama para dirimir qualquer litígio decorrente do presente Contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento, depois de achado conforme, em presença das testemunhas abaixo firmadas.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/2024

O MUNICÍPIO DE ARARUAMA, Estado do Rio de Janeiro, pessoa jurídica de direito público interno, com sede no Paço Municipal, situado na Avenida John Kennedy, nº 120, Centro, nesta Cidade, inscrito no CNPJ(MF) sob o n.º 28.531.762/0001-33, neste ato representado pela Exma. Sra. Prefeita, Livia Soares Bello da Silva, brasileira, solteira, inscrita no CPF (MF) sob o nº 094.591.857-70, portadora da carteira de identidade RG nº 20.121.579-5, residente e domiciliada nesta Cidade e o Exmo. Sr. Secretário Municipal de _____, _____, brasileiro, solteiro, portador da carteira de identidade n.º ____ e do CPF n.º _____ residente e domiciliado nesta cidade, considerando o resultado da licitação nº/202..., publicada no de/...../202... para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital de licitação nº/202..., sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos Decretos Municipais n.º 09, 10, 11, 14 e 52 de fevereiro de 2024, e nos demais normativos estaduais aplicáveis, todos disponíveis no Portal da Transparência e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual de aquisição de especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, que é parte integrante desta Ata, assim como a(s) proposta(s) com preço(s) ora registrado(s), independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Esta Ata de Registro de Preços é documento NÃO vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de aquisição de para eventual futura contratação, nos termos definidos no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência.

2.2 A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do gerenciador e dos participantes, quando houver, e de acordo com o quantitativo indicado na cláusula quinta.

2.3 Esta Ata de Registro de Preços, com a indicação do preço registrado e dos fornecedores, será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Portal de Transparência do município:

Itens	ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNID	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
	Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o serviço de nutrição hospitalar dos pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes, assegurando condições higiênico-sanitárias visando atender as necessidades das unidades da Secretaria Municipal de Saúde de Araruama e as unidades sob a gestão da SEPOL- Secretaria de Política Social, Trabalho e Habitação, conforme consta do ETP, anexo e adendos, pelo período de 60 (sessenta) meses					
LOTE 1 - LOTE 01: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS NÃO PERECÍVEIS)						
1	AÇÚCAR COMUM, REFINADO, GRANULADO, SACHET 5G. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	116			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 162

2	açúcar refinado de 1ª qualidade. embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg. a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote data de validade.	PCT	14400			
3	adoçante ótima qualidade, embalagem plástica com 100 ml, resistente, com validade descrita em sua embalagem	FRASCO	4470			
4	achocolatado em pó de preparo instantâneo, obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó solúvel. extrato de malte, sal, leite em pó vitamínico e desnatado, soro de leite em pó, vitamina A, B1, B2, B6, C, D3 e PP, minerais, maltodextrina, estabilizadores, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico, com no máximo 28mg de sódio em pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos admitindo teor de unidade máxima de 3% em peso, acondicionado em embalagens de 400g, devendo conter registro no MS, data de fabricação, c/ prazo de validade.	PCT	4500			
5	achocolatado, apresentação líquido, sabor chocolate, composição: leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, vitaminas (C, A e ácido fólico), sal, espessantes: goma guar e carragena, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, citrato de sódio, e lecitina de soja, aromatizante, caixa com 200ml, embalagem tetra pak, caixa 200 ml	UND	14400			
6	adoçante, em pó, a base de sucralose, em sachês de 0,8g, caixa com 1000 unidades. a caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. prazo de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. obs.: cada sachê deve apresentar a identificação do produto como nome, peso e data de validade.	CX	180			
7	amaciante de carne. apresentação de 1kg. validade na entrega de no mínimo 10 meses.	PCT	900			
8	ameixa seca, sem caroço. embalagem de 1 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de embalagem não superior a 30 dias e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde.	PCT	1800			
9	amido de milho, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega	PCT	1335			
10	arroz branco. tipo 1. com embalagem de 5kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em externamente os dados de identificação e	PCT	12864			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 163

	PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE					
11	ARROZ INTEGRAL LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZ DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM GERAL, NUTRICIONAL E ESPECÍFICA NO RESPECTIVO REGULAMENTO TÉCNICO, QUANDO FOR O CASO.	PCT	2880			
12	ATUM RALADO AO NATURAL, SEM CONSERVANTES E SEM GLÚTEN - LATA COM 120G (PESO LÍQUIDO DRENADO), DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	LT	4500			
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU DE PAPEL DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS DE PAPEL OU PLÁSTICOS OU CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06 MESES	PCT	4500			
14	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 1 LITRO	LT	4500			
15	ÁGUA COCO, MATERIAL ÁGUA CÔCO VERDE, PASTEURIZADA, PRAZO VALIDADE 3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA 200ML	UND	9000			
16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO) - PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	FRASCO	6300			
17	AZEITONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS NA VARIEDADE PRETA, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, COLORAÇÃO UNIFORMES SUBMETIDOS AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AS CONDIÇÕES GERAIS DO CÓDIGO SANITÁRIO DE ALIMENTOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 2KG DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO. PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO INDICANDO CLARAMENTE O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	BD	870			
18	AÇAFRÃO EM PÓ. AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUM) DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC 27 ANVISA, EMBALADO EM SACO ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	75			
19	BATATA PALHA, CONTENDO NO MÍNIMO 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	7350			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 164

20	BEBIDA LÁCTEA SABOR VARIADOS. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÁOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 14,5G/% DE PROTEÍNA, 4G/% DE LIPÍDIOS, 71G/% CARBOIDRATOS, COM O MÁXIMO DE 2,5% DE UMIDADE. – EMB. 1KG	PCT	4800			
21	BISCOITO MARIA/MAISENA, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM EMBALAGEM TRIPLA TOTALIZANDO 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	16920			
22	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA EMBALAGEM INDIVIDUAL, SACHÊ COM 11G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO(ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULA DE ARROZ OU MANDIOCA, AÇUCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMIOCS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, EMUSIFICANTE: LECITINA DE SOJA , MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO E AROMATIZANTES., CAIXA COM 180 UND.	CX	270			
23	BISCOITO SALGADO SABOR ORIGINAL ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 06 PACOTES DE 27 GRAMAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO PRESENTES NO CORPO OU NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	PCT	5400			
24	BISCOITO SALGADO , TIPO ÁGUA GERGELIM, EMBALAGEM COM 6 UND INDIVIDUAL, SACHÊ COM 30G. INGRDIENTES: FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, GERGILIM, MALTE, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO.	PCT	24000			
25	BOMBONS SORTIDOS, CX 400 G. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO AO NATURAL. * AQUISIÇÃO APENAS EM ÉPOCA FESTIVA.	CX	810			
26	BOLACHA TIPO CREAM CRACKER, CONSISTÊNCIA CROCANTE, S/ CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, EMBALAGEM TRIPLA DE 400G, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM	PCT	26880			
27	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO (INS500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS503II), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS322) , ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO (INS270) AROMATIZANTE. PACOTES DE 400G.	PCT	8100			
28	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 500G, EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC. ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MF.	PCT	19200			
29	CANELA EM PÓ - EMBALAGEM PRIMÁRIA: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 20G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES.	PCT	1620			
30	CATCHUP TRADICIONAL, PESO 400 G. POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, GLICOSE, SAL, ESPESANTES GOMA XANTANA E PECTINA,	FRASCO	2304			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 165

	CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE, CLORETO DE CÁLCIO, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES.				
31	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G	PCT	810		
32	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO FINA, EMBALAGEM CONTENDO 01KG.	PCT	1638		
33	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 500 G. CARBOIDRATO 12 G, PROTEÍNA 2,3 G, GORDURAS TOTAIS 1,5 G, GORDURAS SATURADAS 0,9 G, FIBRA 2,9 G, SÓDIO 0 G.	PCT	900		
34	COLORAU A BASE DE URUCUM, PACOTE COM 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	990		
35	CHÁ MATE - CHÁ MATE TOSTADO. COMPOSIÇÃO: NO MÍNIMO 70% DE FOLHAS DE ERVA MATE E 30% DE OUTRAS PARTES E RAMOS CAIXA COM 10 SACHÊS	UND	6120		
36	CHÁ AROMÁTICO NOS SABORES: CAMOMILA, ERVA CIDREIRA, HORTELÃ E ERVA DOCE. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	CX	12135		
37	DOCE CREMOSO SABOR BEIJINHO - LATA COM 3,7 KG INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÁGUA, LEITE EM PÓ, COCO, GORDURA VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, ESPESANTE PECTINA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. CONTÉM TRAÇOS DE AMENDOIM E NOZES. DATA VALIDADE 6 MESES DA DATA ENTREGA	LATA	870		
38	DOCE SABOR AMENDOIM EM BARRA TIPO PÉ DE MOLEQUE,, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, POTE 1,47 KG, COM 65 UNIDADES DE 28G. INGREDIENTES: AMENDOIM E RAPADURA.	POTE	580		
39	COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR. DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIO DE 3G EM 100G.	PCT	1625		
40	CRAVO DA INDIA PACOTE COM 30 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DO CNNPA E RDC Nº 40 - ANVISA.	PCT	900		
41	CREME DE LEITE - INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO E NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EM EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	7680		
42	DOCE DE ABÓBORA COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM ABÓBORA, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER:	LATA	450		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 166

	DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG					
43	DOCE EM BARRA; COMPOSTO DE ABOBORA, ACUCAR, XAROPE DE GLICOSE; SEM COBERTURA; ASPECTO COR, AROMA E SABOR PROPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E PARASITOS; EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, PEDACOS DE 50 GRAMAS; CAIXA PAPELÃO REFORCADA C/ 50 UNIDADES RDC; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA COM VALIDADE MINIMA NA DATA DA ENTREGA DE 6 MESES	CX	900			
44	DOCE DE GOIABA CREMOSO, ELABORADA SOMENTE COM GOIABA E AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, FEITA COM FRUTAS FRESCAS, NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE 5KG	LATA	900			
45	DOCE DE LEITE CREMOSO, ELABORADO COM LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE DE MILHO, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE EM PÓ, REGULADOR DE ACIDEZ, BICARBONATO DE SÓDIO, E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 5 KG.	LT	720			
46	DOCE DE MAMÃO COM COCO CREMOSO, ELABORADO COM MAMÃO, AÇÚCAR, GLICOSE, COCO RALADO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. EMBALADO EM LATA COM 5KG	LT	450			
47	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 0,3KG (PESO DRENADO).	LT	9600			
48	ERVILHA EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA DE 2 KG (PESO DRENADO)	LT	480			
49	ERVILHA SECA, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMB. C/ 500 G.	UND	4500			
50	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, SEM PELE E SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, EMBALADO EM LATAS OU TETRAPARCK, EMBALAGEM DE 1KG.	UND	9000			
51	FARINHA COM 3 CEREAIS (AVEIA, TRIGO E CEVADA) - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AMIDO, AÇÚCAR, AVEIA, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E SAL, CONTENDO GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 40G: 30G DE CARBOIDRATO, 4G DE PROTEÍNA E 1G DE LIPÍDIO. - EMBALAGEM 400G	UND	900			
52	FARINHA DE ARROZ - INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E AROMATIZANTE, CONTENDO GLÚTEN. DEVENDO SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS,	UND	900			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 167

	FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALOR NUTRICIONAL EM 21G: 8G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNAS E 0G DE LÍPIDIOS - UMIDADE MÁX. DE 13%P/P, ACIDEZ MÁX. DE 3%P/P, PROTEÍNA MÍN. 6% E RESÍDUO MINERAL FIXO 2%P/P. - EMBALAGEM DE 400G				
53	FARINHA DE MANDIOCA, DE 1ª QUALIDADE C/ REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE, EMBALAGEM DE 1 KG.	PCT	9600		
54	FARINHA DE ROSCA, FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E PACOTE LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	3085		
55	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE.	PCT	3840		
56	FARINHA LÁCTEA - ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, DE PREPARO INSTANTÂNEO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS, BEM VEDADOS, COM 400G CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LATA	900		
57	FARINHA PARA MINGAU, TIPO CREMOGEMA, DIVERSOS SABORES, EM EMBALAGENS DE 500 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APARTIR DA DATA DA ENTREGA	PCT	900		
58	FEIJÃO PRETO TIPO 1 CLASSE PRETO, NOVO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS. PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE.	PCT	28800		
59	FEIJÃO BRANCO - TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 1% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 5% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS.	KG	1625		
60	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS NOVOS, INTEIROS E SÃOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, COM CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS DE 1 KG. FARDO COM 30KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	KG	1733		
61	FEIJÃO TIPO 1 CLASSE FRADINHO, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO	PCT	1625		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 168

	DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE					
62	FEIJÃO TIPO CLASSE VERMELHO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS NOVOS, INTEIROS, SEM DEFEITOS, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 500G EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE	PCT	920			
63	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM 250G	UND	540			
64	FUBÁ MIMOSO DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%P/P, COM NO MÍNIMO DE 7%P/P DE PROTEÍNA. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. - EMB. 1KG	PCT	3600			
65	GELATINA DIET CAIXA/ENVELOPE GELATINA, SAL, MALTODEXTRINA, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA D, SELENITO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ ACIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES, ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME E SACARINA SÓDICA E CORANTES VERMELHO BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS. APRESENTAGAM CAIXA COM 12G	CX	12600			
66	GELATINA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG.AÇÚCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA: A, C E/OU E, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS (MORANGO, UVA, LIMÃO, MARACUJÁ) .	UND	6125			
67	GELATINA SEM SABOR, INCOLOR, SACHÊS DE 24G SEM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE CARBOIDRATOS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	2700			
68	GELEIA DE MOCOTÓ; SABOR NATURAL. EMBALAGEM: 200 GRAMAS	UND	7710			
69	GELEIA INDIVIDUAL DIET. APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS. EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	900			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 169

70	GELEIA INDIVIDUAL APRESENTAÇÃO DE 15G. CAIXA COM SABORES SORTIDOS. EMBALAGEM CONTENDO 144 UNIDADES	CX	900			
71	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO: DOCES DE 20G, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POTES DE 1 KG, COM 50 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	1350			
72	GOIABADA PRODUTO DE BOA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO BLOCO DE 7KG; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	450			
73	GRÃO DE BICO, NOVO, COMPOSTO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, SEM DEFEITOS E QUEBRADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, EMBALADO EM PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS.	PCT	3060			
74	GUARANÁ NATURAL REFRESCO DE GUARANÁ COM EXTRATO NATURAL E ADOÇADO, EM COPO 290 ML, NÃO ALCÓOLICO E NÃO FERMENTADO, NÃO CONTENDO GLÚTEN. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	11320			
75	LATAS DE LEITE CONDENSADO. COMPOSTO DE LEITE DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL). DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E ACONDICIONADO EM LATAS DE 395G.	LT	2250			
76	LEITE DE COCO. NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE CÔCO. PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.	FRASCO	2700			
77	LEITE DE SOJA EM PÓ, TIPO NAN SOY OU SOYMILK - LATAS DE 400 GRAMAS. - SEM LACTOSE, COM VITAMINAS, 100% VEGETAL, RICO EM CÁLCIO, COM SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SABOR NATURAL .	LT	1260			
78	LEITE DE SOJA, SABOR DIVERSOS . EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	1260			
79	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	CX	80640			
80	LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, SEMI DESNATADO, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM	CX	20000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 170

	EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.					
81	LEITE EM PÓ DESNATADO 1ª QUALIDADE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. (PACOTES DE 400G), COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	2400			
82	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, EMPILHVEL, POLIESTER METALIZADO, RESISTENTE E TERMOSODAVEL, EMBALAGEM PC CONTENDO 400G. REDIMENTO 3,5L	PCT	3840			
83	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, FOLHA SECA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	810			
84	LOURO, CONDIMENTO NATURAL, EM PÓ. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 4 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHO.	PCT	810			
85	LENTILHA - TIPO 1 ESCOLHIDA, PACOTE COM 500G, DATA DA VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	PCT	2700			
86	MANGERIÇÃO DESIDRATADO- MANGERIÇÃO EM FOLHAS SECAS TRITURADO CIM REGISTRO RDC27 ANVISA, EMBALADO EM SACOS ÍNTEGRO E RESISTENTE CONTENDO 500GR	PCT	75			
87	MACARRÃO ESPAGUETE VITAMINADO, 1ª QUALIDADE, COM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 500G COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	PCT	6720			
88	MACARRÃO FORMATO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA SECA, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, MASSA COM OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTAS DE CORANTES, SUJIDADES E PARASITAS, NÃO FERMENTADA OU RANÇOSA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.,	PCT	6720			
89	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA COM OVOS, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. – EMB. 500G.	PCT	6720			
90	MACARRÃO TIPO PENE, INGREDIENTES : SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN, PACOTES DE 500G	PCT	2700			
91	MAIONESE, INDUSTRIALIZADA, EMULSÃO CREMOSA	UND	4500			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 171

	ESTÁVEL, OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS E SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, SEM CORANTES, NA COR AMARELO CLARO, ISENTA DE SUJIDADES, SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, HOMOGENEA, DE CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADO DE 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.					
92	MANTEIGA COM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	2160			
93	MANTEIGA SEM SAL, SACHET 10G. CAIXA COM 192 UNIDADES	CX	900			
94	MARGARINA VEGETAL, CREMOSA, COMPOSTA DE 82% DE GORDURA E LEITE C/ SAL, POTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE C/ PRAZO DE VALIDAD	UND	9600			
95	MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO SECA PRÉ-COZIDA, FORMATO LASANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, ÁGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500 GRAMAS. FARDO DE 10 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UND	2250			
96	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR BAUNILHA, CHOCOLATE E COCO. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE 450G, QUE DEVEM CONTER A PARTE EXTERNA OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND	3420			
97	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 300G (PESO DRENADO).	LT	6100			
98	MILHO EM CONSERVA 1ª QUALIDADE: LATA PEQUENA DE 2 KG (PESO DRENADO).	LT	960			
99	MOSTARDA 200 G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	FRASCO	1260			
100	MOLHO DE ALHO, MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESSANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 150ML	FRASCO	2160			
101	MOLHO DE ALHO, MOLHO A BASE DE POUPA DE ALHO. COMPOSTO POR: AGUA, POLPA DE ALHO, VINAGRE, SAL, AMIDO, AÇUCAR, ESPESSANTE, GOMA XANTANA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGM INTEGRA DE COM 1 LITRO.	FRASCO	420			
102	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA	LT	1800			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 172

	SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMPAS INVIOLÁVEIS E FECHADAS COM APROXIMADAMENTE 900 MILILITROS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO					
103	MOLHO DE SHOYU, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, NA FORMA LÍQUIDA, COR MARROM ESCURA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO TRANSPARENTE ATÓXICOS, COM TAMPAS INVIOLÁVEIS E FECHADAS COM APROXIMADAMENTE 150 ML. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	LT	1440			
104	MOLHO INGLÊS 900 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	UND	1800			
105	MOLHO DE PIMENTA - EMBALAGEM: FRASCO COM 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	UND	1800			
106	ÓLEO DE SOJA 900 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	LT	19200			
107	ORÉGANO - DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM 500G	UND	1800			
108	PALITO DE DENTE DE MADEIRA; NO FORMATO ROLICO E PONTIAGUDO; MEDINDO 65X2,0MM; EMBALAGEM INDIVIDUAL CAIXA COM 1000 UNIDADES	CX	360			
109	PASSAS DE UVA ESCURA, SEM SEMENTES. Não contém glúten PACOTE COM 1 KG	PCT	900			
110	PÊSSEGO EM CALDA - PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÃS, LIMPAS, EM METADES COM CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, SEM CAROÇO. FRUTAS COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM 830G, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AS LATAS NÃO PODERÃO ESTAR AMASSADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	LT	900			
111	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO - PÓ. PACOTE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	450			
112	PIMENTA CALABRESA, SEMENTE, PACOTE DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	450			
113	PAÇOCA DE AMENDOIM (FORMATO ROLHA OU QUADRADA), COM APROXIMADAMENTE 20G CADA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, AMENDOIM, FÉCULA DE MANDIOCA E/OU WAFER MOÍDO E SAL; EMBALADAS UMA A UMA, ACONDICIONADAS EM POTES COM 50	POTE	1800			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 173

	UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.					
114	REFRIGERANTE DIET, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCÓOLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAFA	1620			
115	REFRIGERANTE, TEM COMO INGREDIENTES, AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338). É UM PRODUTO NÃO ALCÓOLICO, SEM GLÚTEN E NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRAS ALIMENTARES. REFRIGERANTE EMBALAGEM 2 LITROS SABOR COLA.	GARRAFA	2700			
116	PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO (5 LITROS) PREPARO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA, ACEROLA E AÇÚCAR: CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA, (ACIDULANTES 330), AROMA NATURAL DA FRUTA, JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS E AROMAS. DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. DILUIÇÃO MÍNIMA DE: 01(UMA) PARTE DE CONCENTRADO PARA 06(SEIS) PARTES IGUAIS DE ÁGUA= 07(SETE) LITROS DE SUCO PRONTO, APARÊNCIA: LÍMPIDA SEM DEPÓSITOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, CONTADOS DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOMBONAS (GALÃO) DE POLIPROPILENO ATÓXICA, COM TAMPA DE ROSCA E LACRE, CONTENDO 05(CINCO) LITROS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 544 DE 16/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO	GARRAFA	5400			
117	PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS. INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, SAL E AROMA NATURAL DE BAUNILHA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE 25G: 21G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNA, 1G DE GORDURAS TOTAIS - EMBALAGEM 1KG.	UND	1800			
118	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: SARDINHA TEMPERADA, DESCASCADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ - COZIDA EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS DE 185G.	LT	3600			
119	SAL EM SACHÊS. EMBALAGEM: SACHÊS COM 1 GRAMA CADA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAÇÃO CAIXA COM 1000 SACHES	CX	90			
120	SAL REFINADO IODADO, EMBALAGEM COM 1 KG, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	PCT	2700			
121	SALSA DESIDRATADA - SALSA DESIDRATADA TRITURADA DE ALTA QUALIDADE COM REGISTRO RDC27. ANVISA EMBALADO EM SACO INTEGRO E	PCT	37			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 174

	RESISTENTE CONTENDO 1KG.					
122	SUCO DE SOJA -, SABORES DIVERSOS .EMBALAGEM DE 1 LITRO	LT	360			
123	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR MANGA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
124	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR GOIABA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
125	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE CAJU, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
126	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE MARACUJÁ, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01 ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	GARRAFA	5400			
127	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO P/REFRESCO DE FRUTA. SABOR DE UVA, CONTENDO SUCO CONCENTRADO NATURAL DA FRUTA E AROMA NATURAL DA FRUTA, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO, C/DILUIÇÃO DE 1X 9, ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 1 LITRO CADA, C/VALIDADE DE 01	GARRAFA	5400			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 175

	ANO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA MATÉRIA PRIMA DE SUA ORIGEM. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A PORÇÃO ESPECIFICADA, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.					
128	SUCO DIET, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVEROS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	GARRAFA	5760			
129	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, DIVEROS SABOERS, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA COM 200ML)	UND	6720			
130	TORRADA EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM 2 UNIDADES, SACHÊ 15 G, CAIXA COM 126 UNIDADES, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, FÉCULA DE MANDIOCA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.	CX	180			
131	TRIGO PARA QUIBE - DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA	PCT	1350			
132	VINAGRE DE ÁLCOOL, GARRAFA. 500 ML, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, E TRANSPARENTE, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	GARRAFA	1500			
133	XAROPE DE GUARANA.É UM ENERGÉTICO NATURAL ATUANDO COMO ESTIMULANTE DO SISTEMA NERVOOSO CENTRAL, POSSUI ALTO TEOR PROTÉICO. APRESENTAÇÃO GARRAFA DE 5 LITROS	BOMBONA	1500			
LOTE II GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ITENS PERECÍVEIS)						
1	ALMÔNDEGAS BOVINA COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 Á 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADO DE VISTORIA DA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARAGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78).	KG	9000			
2	CARNE MOÍDA DE 2ª CONGELADA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E EM PACOTE DE 1 KG, NÃO CONTENDO CARTILAGEM, COURO, PELO OU OSSOS, COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	24000			
3	BUCHO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR	KG	5250			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 176

	PRÓPRIO. PACOTE COM 1 KG					
4	CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE, CHÃ OU FRALDINHA IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	19200			
5	CARNE BOVINA - TIPO PEITO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	18000			
6	CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	7200			
7	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE	KG	9240			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 177

	COM 1KG					
8	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA PEÇA INTEIRA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	12600			
9	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM BIFE, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	13440			
10	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO , PEÇA INTERA, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	6000			
11	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO ,CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE	KG	9600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 178

	COM 1KG					
12	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO REDONDO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	18000			
13	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA INTEIRA, CARNE BOVINA; CONGELADO; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 3 E 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT. 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, SUJEITO AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.	KG	6000			
14	CARNE BOVINA; COSTELA; PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA -3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PACOTE COM 1KG	KG	7500			
15	CARNE DE FRANGO PROCESSADA. CARNE MECANICAMENTE RECUPERADA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÁGUA, SAL, AÇUCAR, FARINHA DE MILHO. AROMA NATURAL (ESSENCIA DE ALHO E ESSENCIA DE CEBOLA), AROMA DE FUMAÇA. TEMPEROS PREPARADOS: (SAL, AÇÚCAR, ALHO, NOZ MOSCADA SÁLVIA). ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO - INS 330, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE: ACIDO ASCÓRBICO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO (INCOLOR TRANSPARENTE SEM INFORMAÇÕES IMPRESSA) TERMOSSOLDADO, ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE CADA UNIDADE COM 100GR. PRAZO DE VALIDADE: 6 MESES	KG	2700			
16	CARNE SUÍNA,, TIPO CARRÉ , CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PORÇÕES DE 150G, EMBALADOS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG.	KG	9000			
17	CHARQUE BOVINA DE 1ª DE QUALIDADE, NOVA, CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL DE 1 KG, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E COM VALIDADE DESCRITA EM SUA EMBALAGEM.	KG	19200			
18	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA, PANGA OU POLACA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691,DE 19/03/52 E SUAS	KG	19200			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 179

	POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC, DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG					
19	FILÉ DE PEIXE, TPO TILÁPIA, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; CONGELADO; COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/VAL.MIN.DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC.12.486/78) E (MA.2244/97) DEC.30691, DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC, DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO; (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS O CONGELAMENTO. PACOTE COM 1KG	KG	6000			
20	FRANGO DO TIPO COXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	8064			
21	FRANGO DO TIPO SOBRECOXA, CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	8064			
22	FRANGO DO TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADA COM EDIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INSPEÇÕES SANITÁRIAS.	KG	16320			
23	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, COM CERCA DE 56 G CADA, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. O HAMBURGUER DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA PEGAJOSA, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER À VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A	KG	1800			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 180

	BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR O PRODUTO DE FORMA ORDENADA E PARALELA, A FIM DE EVITAR QUEBRA E DEFORMAÇÃO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: RAZÃO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALÉM DO PESO LÍQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CÓDIGO E E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.					
24	IOGURTE SABOR AMEIXA. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	7200			
25	IOGURTE SABOR MORANGO DIET. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	9600			
26	IOGURTEDES NATADO SABORES VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	6120			
27	IOGURTE SABOR VARIADOS. COM POLPA DE FRUTA NATURAL E 100% DE LEITE INTEGRAL. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML.	UND	3200			
28	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 1KG	KG	9600			
29	LINGUIÇA DE FRANGO, ELABORADA COM CARNES NOBRES FRANGO E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE ABATEDOUROS, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE COM 1KG	KG	6000			
30	LINGUIÇA TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE COM 1KG	KG	11520			
31	MOELA DE GALINHA, LIMPA E CONGELADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA	KG	1080			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 181

	DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTES DE 1 KG					
32	OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS CONTENDO 360 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	CX	670			
33	OVO DE CORDONA – OVO DE CODORNA EM CONSERVA. INGREDIENTES: OVO DE CODORNA, AGUA, SAL E VINAGRE. EMBALAGEM PLÁSTICA INTEGRAL (TIPO BAG) DE 1,5KG PESO DRENADO 1KG. RESFRIADO ENTRE 0º E 6 ºC.	SACO	540			
34	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – CORTADO EM FATIAS (FILÉ), SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	13440			
35	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – TIPO SASSAMI, SEM PELE, CONGELADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	19200			
36	PEIXE, APRESENTAÇÃO POSTA CONGELADO TIPO DOURADO, ANCHOVA, CAÇÃO TEMPERATURA DE - 18ºC. CARACTERÍSTICAS EXTRAS: SEM VÍSCERAS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO EMBALAGEM DE 1 KG TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	6660			
37	PERNIL SUÍNO – SEM PELE, CORTADO EM FATIAS (FILÉ, COM ESPESSURA DE 2-3 CM), IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A	KG	9600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 182

	PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
38	PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS NO ATO DA ENTREGA. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM 1 KG.	PÇ	7680			
39	QUEIJO PARMESÃO MEIA CURA RALADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ODOR SUAVE. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 100G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	PCT	3600			
40	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	7680			
41	QUEIJO TIPO PRATO COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. APRESENTAÇÃO FATIADO EM EMBALAGEM COM 1 KG.	PÇ	3600			
42	SALSICHA.PREPARADA COM CARNE DE BOA QUALIDADE EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM COM 1KG	KG	4500			
43	FÍGADO BOVINO - CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, DEVERÁ TER COR CARACTERÍSTICA DO PRODUTO E ISENTO DE ADITIVOS OS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VENCIMENTO, Nº DO REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	KG	2250			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 183

44	REQUEIJÃO CREMOSO - TRADICIONAL, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G	BISNAGA	1920			
45	QUEIJO MINAS - FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%, CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE, COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE, SALGA EM SALMOURA, FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM INTEGRAL DE 2,5KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	PÇ	2690			
46	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADES.	CX	682			
47	QUEIJO PROCESSADO UHT. TIPO POLENGUINHO LIGTH, EMBALAGEM COM 17 G CADA INGREDIENTES: ÁGUA, QUEIJO TIPO ESTEPE E OU QUEIJO DAMBO E OU QUEIJO PRATO (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVADORES LISOZIMA E NITRATO DE SÓDIO), LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMIDESNATADO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA, VITAMINA A D E E, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO ESPESSANTE CARRAGENA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. CAIXA CONTENDO 72 UNIDADE	CX	192			
48	CARNE SUÍNA; DEFUMADA, SALGADA, DE 1ª QUALIDADE; TIPO BACON, EMBALAGEM COM 1KG	KG	3600			
49	MOCOTO BOVINO CONGELADO, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM COM 1KG	KG	2400			
LOTE III - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTI)						
1	ACELGA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. MAÇOS MEDIA DE 500 G CADA.	UND	7200			
2	ABOBORA TIPO SERGIPANA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	15600			
3	ABOBRINHA, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES	KG	15600			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 184

	FÍSICAS, CASCA INTEGRAS. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO					
4	ABACAXI - TIPO PEROLA COM 70% DE MATURACÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3KG.	UND	6.000			
5	AMEIXA VERMELHA, DE PEIMEIRA QUALIDADE, MADURA, TAMNAHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECANICOS.* AQUISIÇÃO APENAS EM DEZEMBRO OU ÉPOCA FESTIVA	KG	3600			
6	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE: CASCA LISA VERDE, GRAU DE MATURACÃO QUE PERMITA SUPORTAR A ,MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	3480			
7	ALFACE CRESPA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS MEDIA DE 300G EM CADA	UND	10320			
8	AIPIM- FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTAD O DE DESEN V OLVIMENTO. NÃO SERÁ O PER MITI D OS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. 14 0 0 K G 16.	KG	6000			
9	AGRIÃO, - IN NATURA, MAÇO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS MAÇOS MEDIA DE 250G CADA.	UND	12000			
10	ALHO IN NATURA BUÍBO ÍNTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, RESISTENTES.	KG	2796			
11	ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVISA 23/2000 E PORTARIA 242/1992 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SER DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SEM BROTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAÚDO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICA OU NOCIVAS, SEM PONTO DE BOLORES, PARASITAS OU LARVAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO 1 KG.	KG	5700			
12	BATATA DOCE, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	7680			
13	BANANA PRATA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE,	KG	9000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 185

	SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO PRÓPRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, AMASSÕES E SINAIS DE APODRECIMENTO.					
14	BATATA BAROA - EXTRA, AUSÊNCIA DE DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO E RAIZ MURCHA), AMARELO INTENSA, DEVE ESTAR FIRME, INTEIRA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDA DE SABOR E/OU ODORES ESTRANHOS AO PRODUTO, DEVE SER LAVADA OU ESCOVADA APÓS A COLHEITA.	KG	5400			
15	BANANA TERRA - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	KG	3600			
16	BATATA INGLESA, LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	15600			
17	BATATA INGLESA, LAVADA, BOLINHA (TIPO CALABREZA) LISA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA	KG	6360			
18	BERINJELA A GRANEL; EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	7200			
19	BRÓCOLIS COMUM - DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MÉDIA 450G	KG	7200			
20	BRÓCOLIS AMERICANO - DEVERÁ TER COR VERDE ESCURO, SEM LESÕES MECÂNICAS E SEM PARASITAS. MAÇO DE MÉDIA 450G	KG	7200			
21	BETERRABA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	KG	6360			
22	CAQUI, VARIEDADE RAMA FORTE, CLASSE 06 (TAMANHO DE 60 A 70 MM), PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS POR FRUTO. FRUTO MADURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE PARASITAS. SEM SINAIS DE PODRIDÃO, PASSADO, PROBLEMAS NA POLPA OU DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	3000			
23	CEBOLA, SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA Sã E S/ RUPTURAS.	KG	11640			
24	CENOURA, SEM FOLHAS, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, C/ CASCA Sã E SEM RUPTURAS.	KG	12960			
25	CHUCHU, NOVO, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO,	KG	9000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 186

	C/ CASCA SÃ, S/ RUPTURA.					
26	COUVE, TIPO MANTEIGA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇOS DE MEDIA 400G CADA	UND	10320			
27	COENTRO - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA	UND	14400			
28	COUVE-FLOR GRAÚDA, LIVRE DE FUNGOS E LAGARTAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	5040			
29	CHEIRO VERDE - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS MEDIA DE 100G CADA.	UND	14400			
30	ESPINAFRE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. MAÇO MÉDIO 450G.	UND	9600			
31	INHAME DE 1ª QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDO	KG	7680			
32	JILO COR VERDE ACENTUADA, FIRME, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO MÍNIMO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS.	KG	4080			
33	LARANJA, PÊRA, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	12960			
34	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	6000			
35	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	KG	4800			
36	MAÇÃ NACIONAL, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, C/ CASCA SÃ, S/ RUPTURAS.	KG	9000			
37	MANGA, ESPÉCIE TOMMY, PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER	KG	6360			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 187

	BEMDESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES.					
38	MAMÃO TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS. CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	7680			
39	MELANCIA REDONDA, GRAU DA, DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE	KG	6360			
40	MILHO VERDE IN NATURA. EMBALAGENS DE 1KG, ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS EM BOAS CONDIÇÕES, SEM LARVAS OU BICHOS.	KG	3600			
41	MELÃO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO REUNIDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5040			
42	MORANGO, IN NATURA FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ENTREGA EM EMBALAGENS CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 250G, CONFORME PEDIDO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PESO.	BDJ	2760			
43	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5040			
44	PERÁ CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES COM 01 A 20 KG (CONFORME SOLICITADO). TRANSPORTE: EM CAMINHÃO BAÚ (CARROCERIA TIPO BAÚ), DE FORMA QUE OS PRODUTOS FIQUEM PROTEGIDOS DE CHUVA, PÓ, FAGULHAS E ETC.	KG	6360			
45	PIMENTÃO VERDE, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA	KG	4080			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 188

	DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.					
46	PIMENTÃO AMARELO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2760			
47	PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	2760			
48	RABANETE - DE 1ª QUALIDADE, RAIZ FIRME, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM PONTOS MURCHOS OU PERFURAÇÕES.	KG	4080			
49	QUIABO, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE	KG	6000			
50	REPOLHO, ROXO DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	4800			
51	REPOLHO, VERDE DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJEIRA, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	6000			
52	RÚCULA -, IN NATURA, 1ª QUALIDADE - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. MAÇO EM MEDIA DE 250 G.	KG	7200			
53	TOMATE, ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICO POR QUILO.	KG	12960			
54	TANGERINA PONKAN TANGERINA TIPO POKAN "IN NATURA", DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCA, COM GRAU DE MATURIDADE DE 80%, INTACTA, LIVRE DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	3000			
55	UVA ITALIA , BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, ISENTO DE SUJIDADES.	KG	2700			
56	VAGEM, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	7680			
LOTE IV	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PÃES)					
1	PÃO DE LEITE, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA	UND	180000			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARUAMA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo Nº 17235/2024

Ass.: _____ Fls. 189

	DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.					
2	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	198000			
3	PÃO DOCE, COM CREME DE OVOS, 50 G OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	UND	60000			
4	BROA DE FARINHA DE MILHO DE 45G ASSADA DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADAS BROAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS	UND	60000			
5	PAO DE FORMA. PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO- SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8840			
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PACOTE COM 20 FATIAS, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIA ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, FIBRA DER TRIGO, SAL, FARINHA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, VALIDADE DE MÍNIMO 50 DIAS E COM PESO APROXIMADO 450GR.	PCT	8840			
7	BOLO TIPO CASEIRO, NOS SABORES: LARANJA, FUBA, CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	1200			
8	BOLO ESPECIAL, NOS SABORES: CHOCOLATE, COCO E BAUNILHA COM COBERTURA E RECHEIO. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. APRESENTAÇÃO 40X60	UND	420			
9	PÃO CARECA SAL COM 50G-- PÃO TIPO HOT DOG; ALONGADO; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE; COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO; SAL GORDURA VEGETAL; DE LEITE EM PÓ FERMENTO BIOLÓGICO; MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE.	UND	120000			
VALOR TOTAL						



CLÁUSULA TERCEIRA: DO FORNECEDOR, DO GERENCIADOR, DOS PARTICIPANTES E DAS ATRIBUIÇÕES

3.1 O(s) fornecedor(es) desta Ata de Registro de Preços é(são) (indicar a(s) sociedade(s) empresária(s)).

3.1.1 O fornecedor registrado deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

3.2 O gerenciador desta Ata de Registro de Preços é (indicar o órgão ou entidade).

3.2.1 São atribuições do gerenciador:

- a) aferir, semestralmente, a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados;
- b) divulgar os preços registrados e suas atualizações no PNCP e no Portal da Transparência do Município;
- c) praticar todos os atos de controle e gerenciamento dos quantitativos das Atas de Registro de Preços e de seus saldos, das solicitações de adesão e do remanejamento das quantidades;
- d) gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores registrados para atendimento às necessidades do órgão ou entidade, obedecendo à ordem de classificação do certame e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da respectiva ata;
- e) deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não manifestaram interesse em participar do registro de preços durante o período de divulgação da Intenção de Registro de Preços;
- f) convocar os proponentes remanescentes, nas hipóteses autorizadas por esta Ata, observada a ordem de classificação;
- g) conduzir as alterações ou as atualizações dos preços registrados; e
- h) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

3.3 São participantes os órgãos ou entidades da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado do Rio de Janeiro.

3.3.1 São atribuições dos participantes:

- a) auxiliar tecnicamente, por solicitação do gerenciador;
- b) tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- c) prestar informações, quando solicitadas, ao gerenciador quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou entidade;
- d) informar ao gerenciador a eventual recusa do contratado em atender às condições estabelecidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, firmadas na Ata de Registro de Preços, bem como as divergências relativas à entrega, características e origem dos bens adjudicados; e



e) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133/2021, no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

CLÁUSULA QUARTA: DOS NÃO-PARTICIPANTES

4.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade do Estado, que não tenha participado do certame, ora denominados não-participantes.

4.2 Podem também ser considerados não-participantes os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados e federais, resguardadas as disposições de cada ente.

4.3 Os não-participantes poderão aderir a esta Ata de Registro de Preços, desde que observados os seguintes requisitos, cumulativamente:

4.3.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.3.2 apresentação de estudo que demonstre eficiência, viabilidade e economicidade para a Administração contratante;

4.3.3 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado, na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; e

4.3.4 prévia consulta e aceitação do gerenciador e do fornecedor.

4.4 O fornecedor poderá optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras derivadas da Ata, assumidas com o gerenciador e os participantes, quando houver.

4.5 Após a autorização do gerenciador, o não-participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

4.5.1 O prazo acima poderá ser prorrogado, excepcionalmente, mediante justificativa e autorização pelo gerenciador, e requerimento do não-participante, respeitado o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

4.6 São atribuições dos não-participantes:

a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;

b) tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

c) prestar informações, quando solicitadas, ao gerenciador quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou entidade;

d) informar ao gerenciador a eventual recusa do contratado em atender às condições estabelecidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, firmadas na Ata de Registro de Preços, bem como as divergências relativas à entrega, características e origem dos bens adjudicados; e

e) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133/2021, no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

CLÁUSULA QUINTA: DO QUANTITATIVO



5.1 As quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência no Anexo I, são as seguintes:

a) previsão de contratação pelo gerenciador e pelos participantes, quando houver: (descrever quantidade).

b) previsão de contratação pelos não-participantes: (descrever quantidade).

5.2 As quantidades dos itens indicadas nas alíneas a e b do item 5.1 são meramente estimativas e não implicam obrigatoriedade de contratação pelo gerenciador e pelos participantes, quando houver, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.3 As contratações adicionais de que trata o item 4 não poderão exceder, por órgão ou entidade aderente, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes, quando houver.

5.3.1 O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado nesta Ata para o gerenciador e pelos participantes, quando houver, independentemente do número de órgãos ou entidades não-participantes que aderirem.

5.4 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

5.5 As quantidades previstas na Ata de Registro de Preços para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas, pelo gerenciador, entre os participantes do procedimento para registro de preços, quando houver.

5.5.1 Caberá ao gerenciador autorizar o remanejamento, com a transferência dos quantitativos entre os participantes, desde que haja anuência daquele que vier a sofrer a redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO REGISTRADO

6.1 O preço unitário de cada item registrado é o constante da(s) proposta(s) final(is), cujos valores estão reunidos no Anexo I – Termo de Referência.

6.2 Os preços registrados poderão ser revistos e alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea d do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

6.3 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador convocará o(s) fornecedor(es) para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, na ordem de classificação.

6.3.1 Caso o(s) fornecedor(es) cadastrado(s) para o item ou lote não aceite(m) reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado deverá(ão) ser liberado(s) do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.3.2 Havendo a liberação do(s) fornecedor(es), nos termos do item 6.3.1, o órgão gerenciador deverá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no art. 2, II do Decreto Municipal nº 052/2024.



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

6.3.4 Não havendo êxito nas negociações, o gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, de acordo com a cláusula décima desta Ata, com a adoção das medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.3.5 Caso haja a redução do preço registrado, o gerenciador deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

6.4 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir as obrigações contidas na Ata de Registro de Preços, ser-lhe-á facultado requerer ao gerenciador a alteração dos preços registrados, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.4.1 O fornecedor deverá encaminhar, juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas, cabendo ao gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

6.4.2 Na hipótese de deferimento do pedido, o gerenciador procederá à atualização do preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.4.3 O fornecedor do compromisso assumido poderá ser liberado pelo gerenciador, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidades administrativas, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

6.4.4 Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na Ata de Registro de Preços, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, e em outras legislações aplicáveis.

6.4.4.1 Havendo cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item 6.4.4, o gerenciador deverá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no art. 29 do Decreto Municipal nº 052/2024.

6.4.4.2 Não havendo êxito nas negociações, o gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.5 Os novos valores a serem registrados, conforme itens 6.3.5 e 6.4.2, deverão ser formalizados mediante termo aditivo à Ata de Registro de Preços.

6.6 Os preços registrados poderão, ainda, ser reajustados ou repactuados, conforme estabelecido no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/ 2021.

6.6.1 O reajustamento ou repactuação poderá ser efetuado mediante apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA: DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 Os locais de entrega dos bens objeto do registro de preços estão listados no Termo de Referência.



CLÁUSULA OITAVA: DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 12 (dozes) meses a contar da publicação do seu extrato no DOU, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último dia, podendo ser prorrogada por uma só vez e por igual período desde que haja pesquisa de preço e comprovação de economicidade a época.

8.2 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por igual período, mediante termo aditivo, desde que as condições e os preços permaneçam vantajosos, observados os seguintes requisitos:

8.2.1 somente o saldo remanescente será mantido;

8.2.2 deverá ser indicado expressamente o prazo de prorrogação; e

8.2.3 deverá ser confirmado se os preços registrados permanecem atualizados, por meio de pesquisa de preços realizada na forma dos Decretos nº 009 e 052/ 2024.

CLÁUSULA NONA: DO CADASTRO DE RESERVA

9.1 Fazem parte do Cadastro de Reserva os proponentes que aceitaram cotar os bens ou serviços em preços iguais aos do proponente vencedor do certame, observada a ordem de classificação, e os proponentes que mantiveram sua proposta original.

9.2 A ordem de classificação dos registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao gerenciador realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

9.3 A habilitação dos proponentes que irão compor o Cadastro de Reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos proponentes remanescentes, na forma do art. 21 do Decreto nº 052/2024.

9.4 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.5 O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do fornecedor da Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

a) cancelamento do registro do fornecedor, nas hipóteses previstas na cláusula décima; ou

b) cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 31 e 32 do Decreto Municipal nº 052/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

10.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) não assinar o contrato ou não retirar a nota de empenho ou 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. 156 da Lei nº 14.133/2021, observado os parágrafos 4º e 5º do referido dispositivo.

10.2 Na hipótese de que trata a alínea d do item 10.1, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata, poderá o gerenciador, desde que não seja o responsável pela aplicação da sanção, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

10.3 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas das alíneas a, b e d do item 10.1 será formalizado por decisão do gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

11.1 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

- a) por razão de interesse público;
- b) pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou
- c) a pedido do fornecedor, decorrente de fato superveniente, de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, inclusive, o prazo de vigência dos contratos a serem celebrados, a garantia, o pagamento, o reajuste ou repactuação, encontram-se definidos no instrumento convocatório, quando houver, no Termo de Referência e no contrato.

12.1.1 Os contratos decorrentes de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

12.2 A contratação realizada pelo gerenciador e pelos participantes será formalizada, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, por intermédio de instrumento contratual (Anexo VII do Edital – Minuta de Contrato).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência.

13.2 Compete ao gerenciador aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

13.3 Compete aos participantes e aos não-participantes aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

13.5 A aplicação das penalidades deverá observar o procedimento estabelecido no instrumento convocatório e contrato, quando houver, e no Termo de Referência.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 Os recursos necessários para as contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do gerenciador, dos participantes e dos não-participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

15.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Araruama para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata de Registro de Preços que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Araruama, de de 202.....

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-



ANEXO VIII

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>
X								

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>
X								