



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado da Casa Civil
Subsecretaria de Gestão Administrativa e Patrimonial

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa fundamentar a análise e a avaliação das alternativas de fornecimento para atender às necessidades operacionais das Copas e Cozinhas dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras, além de outras demandas institucionais da Secretaria de Estado da Casa Civil. Dada a importância do atendimento às autoridades estaduais e à promoção de eventos governamentais, é imprescindível um fornecimento regular, seguro e de alta qualidade.

O presente estudo contempla a análise de viabilidade das diversas modalidades de contratação disponíveis, buscando identificar a solução que melhor se alinhe aos requisitos de eficiência, economicidade e conformidade legal. Serão abordadas as necessidades específicas do ambiente institucional, o levantamento do mercado, as opções de modelos de contratação e as condições de execução, com vistas a assegurar o atendimento adequado das demandas institucionais.

Além disso, o ETP oferece um embasamento técnico para apoiar o processo decisório da administração, considerando as regulamentações vigentes e a natureza das atividades desenvolvidas pela Secretaria.

2. NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

(Inciso I, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

A Secretaria de Estado da Casa Civil possui a função precípua de ser o órgão competente para assistir diretamente o Governador do Estado do Rio de Janeiro no desempenho de suas atribuições, especialmente na gestão dos órgãos e das entidades da Administração Pública Estadual, assim como na coordenação, integração, monitoramento e avaliação das ações governamentais.

Além disso, cabe a esta Secretaria coordenar, articular e fomentar políticas públicas consideradas estratégicas, promovendo assim governança sustentável.

Diante deste contexto, existe a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para servir refeições e lanches em reuniões, solenidades e demais eventos com a participação de autoridades nacionais, estrangeiras e altos representantes da iniciativa privada nos Palácios Guanabara e das Laranjeiras, e Secretaria de Estado da Casa Civil, bem como em eventos similares.

Adicionalmente, o fornecimento de gêneros alimentícios também visa atender coffee breaks para cursos de capacitação in company, licitações presenciais e outras reuniões realizadas no auditório da Casa Civil, especialmente aquelas com duração superior a 03 (três) horas consecutivas, garantindo o conforto e a boa condução das atividades.

Além disso, é imprescindível que os gêneros alimentícios adquiridos supram as demandas diárias dos serviços de Copa e Cozinha da Casa Civil, responsáveis por atender as mais altas autoridades estaduais, como o Governador, Vice-Governador, Secretários e seus convidados. Esse atendimento visa proporcionar condições adequadas para que essas autoridades possam maximizar seu tempo útil, permanecendo em seus locais de trabalho, além de manter o nível de segurança ideal ao evitar deslocamentos desnecessários para refeições fora das instalações governamentais.

Em relação à estimativa de quantitativo de gêneros alimentícios planejada neste certame, não se constitui a obrigação do consumo integral, sendo a opção da Administração a realização de Ata de Registro de Preços:

2.1. Contratações Anteriores

(II e IV, art 7º do Decreto nº 48.816/2023)

A Secretaria de Estado da Casa Civil realiza anualmente processos para atender a essa necessidade. Abaixo, são listadas as contratações dos últimos anos registradas no SIGA RJ. Ressaltamos que a SECC possui uma Ata de Registro de Preços vigente para o fornecimento de gêneros alimentícios, válida até 28/01/2025. Nesse contexto, a presente contratação tem como objetivo assegurar o atendimento da demanda após o término da vigência da ata atual.

Nº do Processo/Contratação/Ata	Modalidade	Validade da Ata	Objeto
SEI-120001/002893/2020 PE0001/20 Ata 0001/2021/140100-01	Pregão SRP	29/12/2020 até 28/12/2021	Aquisição de Gêneros Alimentícios
SEI-150001/012252/2021 PERP04/22 Ata 0001/2022/140100-01	Pregão SRP	31/03/2022 até 30/03/2023	Aquisição de Gêneros Alimentícios
SEI-150001/021002/2022 PERP01/23 Ata 0001/2023/140100-01	Pregão SRP	10/02/2023 até 09/02/2024	Aquisição de Gêneros Alimentícios
SEI-150001/019775/2023 PE0018/23 Ata 0001/2024/140100-01	Pregão SRP	29/01/2024 até 28/01/2025	Aquisição de Gêneros Alimentícios

2.2. Previsão no Plano de Contratações Anual - PCA

(III, art 7º do Decreto nº 48.816/2023)

ID dos itens no PCA:

ITEM	ID PCA
1	6450
2	6451
3	6452
4	6453
5	6454
6	6455
7	6456
8	6457
9	6458
10	6459
11	6460
12	6461
13	6462
14	6463
15	6464
16	6465
17	6466
18	6467
19	6468
20	6469
21	6470
22	6471
23	6472
24	6473
25	6474
26	6475
27	6476
28	6477
29	6478
30	6479
31	6480
32	6481
33	6482

34	6483
35	6484
36	6485
37	6486
38	6487
39	6488
40	6489
41	6490
42	6491
43	6492
44	6493
45	6494
46	6495
47	6496
48	6497
49	6498
50	6499
51	6675
52	6676
53	6677
54	6678
55	6679
56	6680
57	6681
58	6682
59	6683
60	6684
61	6685
62	6686
63	6687
64	6688
65	6689
66	6690
67	6691
68	6692
69	6693

70	6694
71	6695
72	6696
73	6697
74	6698
75	6699
76	6700
77	6701
78	6702
79	6703
80	6704
81	6705
82	6706
83	6707
84	6708
85	6709
86	6710
87	6711
88	6712
89	6713
90	6714
91	6715
92	6716
93	6717
94	6718
95	6719
96	6720
97	6721
98	6722
99	6723
100	6724
101	6725
102	6726
103	6727
104	6728
105	6729

106	6730
107	6731
108	6732
109	5573
110	5574
111	5575
112	5576
113	5577
114	5578
115	5579
116	5580
117	5581
118	5582
119	5583
120	5584
121	5585
122	5586
123	5587
124	5588
125	5589
126	5590
127	5591
128	5592
129	5593
130	5594
131	5595
132	5596
133	5597
134	5598
135	5599
136	5600
137	5601
138	5602
139	5603
140	5604
141	5605

142	5606
143	5607
144	5608
145	5609
146	5610
147	5611
148	5612
149	5613
150	5614
151	5615
152	5616
153	5617
154	5618
155	5619
156	5620
157	5621
158	5622
159	5623
160	5624
161	5625
162	5626
163	5627
164	5628
165	5629
166	5804
167	5805
168	5806
169	5807
170	5808
171	5809
172	5811
173	5812
174	5813
175	5814
176	5815

177	5816
178	5817
179	5818
180	5819
181	5820
182	5821
183	5822
184	5823
185	5824
186	5825
187	5826
188	5827
189	5828
190	5829
191	5830
192	5831
193	5832
194	5833
195	5834
196	5835
197	5836
198	5837
199	5838
200	5839
201	5840
202	5841
203	5842
204	5843
205	5844
206	5845
207	5846
208	5847
209	5848
210	5849
211	5850
212	5851

213	5852
214	5853
215	5854
216	5855
217	5856
218	5857
219	5858
220	5859
221	5860
222	5861
223	6036
224	6037
225	6038
226	6039
227	6040
228	6041
229	6042
230	6043
231	6044
232	6045
233	6046
234	6047
235	6048
236	6049
237	6050
238	6051
239	6052
240	6053
241	6054
242	6055
243	6056
244	6057
245	6058
246	6059
247	6060
248	6061

249	6062
250	6063
251	6064
252	6065
253	6066
254	6067
255	6068
256	6069
257	6070
258	6071
259	6072
260	6073
261	6074
262	6075
263	6076
264	6077
265	6078
266	6079
267	6080
268	6081
269	6082
270	6083
271	6084
272	6085
273	6086
274	6087
275	6088
276	6089
277	6090
278	6091
279	6092
280	6093

3. SETOR DEMANDANTE

3.1. A presente contratação foi solicitada pela Divisão de Copa e Cozinha da Superintendência de Infraestrutura da Secretaria de Estado da Casa Civil.

3.1.1. Foram indicados pelo referido setor os seguintes integrantes para composição da equipe de planejamento:

Função	Nome do Integrante	Área / Setor	Matrícula
Demandante	Adenilson Luiz Theodoro da Silva	Divisão de Copa e Cozinha	4354314-6
Técnico	Gabriel Henrique Oliveira Barbosa Ferreira	Divisão de Copa e Cozinha	5121375-3

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da Análise do Cenário Externo

A contratação de gêneros alimentícios para as Copas e Cozinhas dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras está inserida em um cenário externo caracterizado por fatores políticos, econômicos, socioculturais e tecnológicos que podem impactar a aquisição e o fornecimento dos itens necessários, influenciando diretamente o planejamento e a execução contratual.

4.1.1. Fatores Políticos

Os fatores políticos envolvem a regulação e as políticas públicas que afetam o setor de alimentação, incluindo normas e fiscalizações impostas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece padrões rígidos para segurança e qualidade dos produtos alimentícios. Adicionalmente, a contratação segue as disposições da Lei nº 14.133/2021, a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, que reforça a transparência e competitividade. Mudanças no ambiente político, como novas regulamentações ou alterações em políticas tributárias e de importação de insumos, também podem afetar os custos e a disponibilidade dos itens contratados.

4.1.2. Fatores Econômicos

O mercado de gêneros alimentícios apresenta oscilações frequentes de preços, influenciadas por fatores econômicos como inflação, taxas de juros e flutuações na oferta e demanda de produtos agrícolas e perecíveis. A sazonalidade e as variações climáticas impactam diretamente produtos como frutas, carnes e laticínios, resultando em aumentos significativos de preços em certos períodos do ano. Esses aspectos exigem uma análise econômica aprofundada e planejamento eficiente para mitigar o impacto financeiro sobre o orçamento público, mantendo a continuidade do fornecimento.

4.1.3. Fatores Socioculturais

As mudanças socioculturais refletem-se nas expectativas por alimentos mais saudáveis, frescos e de alta qualidade, o que influencia as especificações e as exigências de qualidade dos itens adquiridos. A demanda crescente por práticas sustentáveis e responsáveis, incluindo o uso de produtos de procedência garantida e técnicas de produção que minimizem o impacto ambiental, também é um aspecto relevante. Esses fatores impactam tanto a escolha dos fornecedores quanto o processo de fiscalização dos itens entregues, assegurando que os produtos atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos.

4.1.4. Fatores Tecnológicos

A tecnologia tem um papel essencial na otimização do processo de fornecimento de gêneros alimentícios, desde a produção até a entrega. O uso de tecnologias avançadas de rastreabilidade e controle de qualidade facilita o monitoramento de toda a cadeia produtiva, assegurando que os itens entregues estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar da ANVISA. Além disso, inovações logísticas, como sistemas de controle e monitoramento de estoque, e o uso de veículos refrigerados, são essenciais para garantir que produtos perecíveis sejam entregues nas condições ideais de conservação, contribuindo para a eficiência e segurança do fornecimento.

4.2. Levantamento de Mercado

(VIII, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

Para embasar a contratação de gêneros alimentícios destinados às Copas e Cozinhas dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras, foi realizado um levantamento de mercado com o objetivo de analisar práticas de contratação adotadas por outros órgãos públicos, assim como entender as condições de fornecimento no mercado privado.

4.2.1. Modelo de Contratação

No levantamento realizado sobre as alternativas de contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios, foram identificadas diferentes soluções para atender tanto ao fornecimento diário de alimentação aos servidores da Secretaria, que fazem jus a este benefício, quanto para o preparo e serviço de refeições e lanches em reuniões, solenidades e eventos especiais. A seguir, destacam-se as principais alternativas e suas vantagens:

4.2.1.1 Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios

Essa alternativa consiste na compra direta de gêneros alimentícios pela Secretaria, com o preparo realizado internamente pela equipe de copa e cozinha. Esse modelo oferece maior controle sobre o cardápio e a qualidade dos alimentos servidos, tanto para o fornecimento diário de alimentação dos servidores quanto para eventos e reuniões institucionais.

a) Vantagens:

Controle Total sobre Qualidade e Preparo: A aquisição direta permite que a Secretaria tenha total controle sobre a seleção dos ingredientes e a forma como as refeições são preparadas. Isso garante um padrão de qualidade consistente, ajustado às necessidades e preferências dos servidores e dos eventos;

Personalização de Cardápios: Com a equipe interna responsável pelo preparo, é possível adaptar os cardápios conforme as demandas específicas de cada situação, como eventos formais, reuniões de trabalho ou as refeições cotidianas dos servidores. Essa flexibilidade é um grande diferencial em relação à terceirização, onde os cardápios podem ser mais padronizados;

Economia a Longo Prazo: Embora a aquisição direta possa exigir uma maior estrutura logística, ela tende a ser mais econômica a longo prazo, principalmente para o fornecimento diário de refeições. A compra de alimentos a granel ou com contratos de fornecimento contínuo pode reduzir custos significativamente em comparação com os valores cobrados por serviços de buffet ou catering;

Melhor Adequação para Demandas Constantes: Para atender ao fornecimento diário de alimentação dos servidores, a aquisição direta é a solução mais prática e viável, já que evita a necessidade de contratar serviços externos repetidamente, o que aumentaria a complexidade e os custos. Além disso, permite uma resposta rápida e eficiente às demandas diárias;

Autonomia na Gestão de Estoque e Preparo: A Secretaria pode gerenciar diretamente os estoques, o que facilita o planejamento e a reposição de alimentos, garantindo que sempre haja a quantidade necessária disponível para atender tanto as demandas diárias quanto os eventos. Isso também permite uma gestão mais eficiente de custos e evita desperdícios.

b) Desafios:

Gestão Logística e de Estoques: A aquisição direta exige uma estrutura robusta de controle de estoque e gestão de fornecedores para garantir que os alimentos

sejam adquiridos e entregues em tempo hábil. Isso demanda um planejamento mais detalhado e um acompanhamento contínuo para evitar faltas ou excessos de alimentos;

Responsabilidade sobre a Qualidade e Higiene: Como o preparo é feito internamente, a Secretaria também assume a responsabilidade pela higiene, manipulação correta dos alimentos e segurança alimentar. Isso pode ser um desafio se a equipe não estiver adequadamente treinada ou se os procedimentos não forem seguidos rigorosamente;

Dependência da Equipe Interna: A qualidade e o sucesso do preparo dependem diretamente da capacidade e do desempenho da equipe interna de copa e cozinha. Problemas de rotatividade, ausência de pessoal ou falta de treinamento podem impactar negativamente a qualidade das refeições e dos serviços oferecidos;

Investimento Inicial em Estrutura: Embora seja mais econômica a longo prazo, a aquisição direta pode demandar um investimento inicial em estrutura, como equipamentos de cozinha e câmaras frias para armazenar adequadamente os alimentos, além de treinamento para a equipe.

c) Conclusão Intermediária: Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios

A Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios é a solução mais adequada para a Secretaria, principalmente devido ao controle total sobre qualidade, flexibilidade e economia a longo prazo. Apesar dos desafios relacionados à gestão logística e à responsabilidade sobre o preparo, esses pontos podem ser mitigados com o investimento em planejamento e estrutura, oferecendo uma solução robusta e sustentável para o fornecimento diário e para eventos institucionais.

4.2.1.2 Contratação de Serviços de Buffet ou Catering

A contratação de um serviço de buffet ou catering envolve a terceirização do preparo e serviço de refeições para eventos, solenidades e outras ocasiões institucionais, podendo também incluir o fornecimento diário de alimentação aos servidores, dependendo da demanda. Essa solução é comum em grandes eventos e pode trazer conveniência para a administração.

a) Vantagens:

Redução de Responsabilidades Internas: Ao terceirizar o preparo e o serviço de alimentação, a Secretaria pode focar seus recursos e pessoal em atividades principais, reduzindo a carga de trabalho da equipe interna de copa e cozinha. O fornecedor contratado assume toda a responsabilidade pela logística, preparo e entrega dos alimentos;

Ideal para Eventos de Grande Porte: Serviços de buffet ou catering são especialmente adequados para eventos grandes ou solenidades que requerem um nível elevado de organização e prontidão. Profissionais especializados podem oferecer serviços mais completos, incluindo a preparação de cardápios personalizados e a prestação de serviços de garçons e apoio;

Conveniência e Flexibilidade: Um fornecedor de buffet tem capacidade de adaptar rapidamente o serviço para diferentes eventos, proporcionando variedade nos cardápios e atendendo a necessidades específicas, como dietas restritivas. A Secretaria não precisa lidar diretamente com o preparo e a execução;

Garantia de Padrão Profissional: Fornecedores de buffet ou catering possuem experiência em eventos e garantem um nível padrão de apresentação e serviço. Isso pode ser importante em ocasiões institucionais com a presença de autoridades ou convidados importantes, onde o protocolo e a formalidade são requisitos.

b) Desafios:

Custos Elevados: Contratar serviços de buffet tende a ser significativamente mais caro do que realizar o preparo interno de refeições. Esse custo elevado pode se tornar um impeditivo, especialmente se o serviço for estendido para o fornecimento diário de alimentação aos servidores, tornando-se uma solução financeiramente insustentável a longo prazo;

Menor Controle sobre a Qualidade Consistente: Embora serviços de buffet sejam profissionais, a Secretaria terá menos controle sobre a qualidade dos alimentos, especialmente em termos de frescor e apresentação contínua. A variação na qualidade entre eventos pode ser um problema, especialmente se diferentes fornecedores forem contratados para diferentes ocasiões;

Menor Flexibilidade para Pequenos Eventos ou Demandas Diárias: Enquanto os serviços de buffet funcionam bem para grandes eventos, para pequenos encontros ou demandas diárias de alimentação, o custo e a complexidade da contratação podem não compensar. Além disso, o preparo em menor escala pode não ser tão flexível quanto a gestão interna, que pode ajustar cardápios de forma mais ágil;

Dependência de Fornecedores Externos: Ao terceirizar o serviço de alimentação, a Secretaria se torna dependente da capacidade e da disponibilidade dos fornecedores externos. Problemas com fornecedores, como atrasos ou falhas na prestação de serviço, podem impactar negativamente o andamento dos eventos, afetando a condução das atividades da Secretaria;

Processo de Licitação e Contratação: A contratação de um buffet ou serviço de catering envolve processos burocráticos de licitação que podem ser demorados e não necessariamente garantirão um fornecedor de qualidade constante ao longo do contrato. Além disso, a definição de critérios precisos na licitação será fundamental para garantir que as expectativas sejam atendidas.

c) Conclusão Intermediária: Contratação de Serviços de Buffet

A contratação de serviços de buffet ou catering pode ser uma solução vantajosa para eventos e solenidades institucionais de grande porte, onde a conveniência e a capacidade de atender com agilidade são priorizadas. No entanto, devido aos altos custos e à perda de controle sobre a qualidade contínua, essa opção não é a mais indicada para o fornecimento diário de alimentação aos servidores ou para demandas menores, onde a gestão interna pode ser mais eficaz e econômica.

4.2.1.3. Contratação de Restaurantes Locais ou Empresas de Delivery Especializado

Essa alternativa envolve firmar parcerias com restaurantes locais ou serviços de entrega especializados para fornecer refeições aos servidores e atender eventos e reuniões institucionais. A ideia é terceirizar o fornecimento das refeições, sem a necessidade de preparar internamente, dependendo de fornecedores externos para suprir as demandas alimentares.

a) Vantagens:

Variedade e Flexibilidade de Cardápio: Restaurantes locais e empresas de delivery podem oferecer uma ampla variedade de opções de cardápio, adaptáveis às necessidades dos servidores e dos eventos. Essa diversidade pode incluir pratos especiais ou cardápios personalizados para diferentes preferências alimentares, como dietas vegetarianas, veganas e restritivas;

Redução da Carga Operacional Interna: Terceirizar o fornecimento de refeições alivia a equipe interna de copa e cozinha, já que os alimentos chegam prontos ou parcialmente preparados. Isso permite que a Secretaria economize tempo e recursos no preparo das refeições;

Praticidade e Conveniência: Para eventos menores ou demandas pontuais, essa solução oferece uma logística mais simples. A Secretaria pode contar com a entrega no local e no horário combinado, evitando a necessidade de coordenar o preparo e distribuição das refeições;

Solução Ágil para Situações Emergenciais: Em caso de eventos inesperados ou mudanças de última hora, a parceria com restaurantes ou empresas de delivery pode ser ágil e flexível, oferecendo refeições de maneira rápida sem a necessidade de mobilizar a estrutura interna.

b) Desafios:

Menor Controle sobre Qualidade e Pontualidade: Ao depender de fornecedores externos, a Secretaria perde parte do controle sobre a qualidade e a pontualidade das refeições. Falhas na entrega, atrasos ou alimentos de qualidade inferior podem impactar diretamente a satisfação dos servidores e o andamento de eventos importantes;

Custos Elevados para Refeições Diárias: Contratar restaurantes ou delivery diariamente para alimentar servidores pode se tornar uma solução financeiramente inviável a longo prazo. O custo por refeição tende a ser mais alto do que o preparo interno, especialmente quando se trata de contratos contínuos e de grande volume;

Incerteza na Regularidade do Serviço: Restaurantes ou empresas de delivery podem enfrentar problemas de disponibilidade, variação de cardápios ou falta de consistência nas entregas, principalmente em períodos de alta demanda ou feriados. Essa incerteza pode prejudicar a continuidade do serviço e gerar imprevistos na operação;

Dependência de Terceiros: A parceria com restaurantes ou delivery coloca a Secretaria à mercê da capacidade de terceiros em cumprir prazos e garantir a qualidade. Isso pode exigir um acompanhamento mais rigoroso da execução do contrato, além de sanções para lidar com possíveis falhas ou interrupções no fornecimento;

Possível Impacto na Imagem Institucional: A utilização de delivery para eventos formais ou de grande porte pode não ser vista como uma solução profissional ou adequada. Serviços de catering ou buffet são, geralmente, mais apropriados para ocasiões de maior formalidade, onde a apresentação e o protocolo são importantes.

c) Conclusão Intermediária: Contratação de Restaurantes Locais ou Empresas de Delivery Especializado

A Contratação de Restaurantes Locais ou Delivery Especializado pode ser uma solução viável em situações pontuais, como eventos menores ou demandas emergenciais, onde a praticidade e a flexibilidade são valorizadas. No entanto, para o fornecimento diário de refeições aos servidores ou eventos de maior porte, essa alternativa se torna financeiramente inviável e apresenta riscos relacionados à qualidade e pontualidade. A dependência de fornecedores externos pode prejudicar a consistência do serviço, tornando essa solução menos confiável a longo prazo.

4.2.1.4. Conclusão do Modelo de Contratação

Após a análise das três alternativas – Contratação de Serviços de Buffet, Contratação de Restaurantes Locais ou Delivery Especializado e Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios destaca-se a Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios como a solução mais adequada para atender às necessidades da Secretaria de Estado da Casa Civil.

A Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios oferece à Secretaria controle total sobre a seleção de ingredientes e a forma de preparo, garantindo um padrão de qualidade elevado e consistente tanto no fornecimento diário de refeições quanto em eventos institucionais. Essa flexibilidade é essencial para ajustar os cardápios às preferências alimentares dos servidores e às exigências de eventos especiais, algo que as soluções terceirizadas não conseguem oferecer na mesma medida.

Embora a Contratação de Serviços de Buffet e Restaurantes Locais/Delivery possam ser convenientes para eventos específicos, ambas as opções são significativamente mais caras quando aplicadas ao fornecimento diário de refeições. A Aquisição Direta permite compras a granel e planejamento de estoques, resultando em uma solução financeiramente sustentável e economicamente vantajosa a longo prazo.

A necessidade de fornecer refeições diárias às mais altas autoridades estaduais, como o Governador, Vice-Governador, Secretários e seus convidados é constante, e a Aquisição Direta se adapta perfeitamente a essa demanda. Diferente das soluções terceirizadas, que podem ser irregulares e caras, o preparo interno garante continuidade no serviço e maior agilidade para atender às necessidades diárias e emergenciais.

Ao optar pela aquisição direta dos gêneros alimentícios, a Secretaria minimiza a dependência de fornecedores externos, reduzindo os riscos de atrasos, falhas de entrega ou variação na qualidade dos alimentos. Essa autonomia operacional é importante para garantir a consistência e a previsibilidade no fornecimento de refeições, especialmente em eventos de grande porte ou em reuniões importantes.

A capacidade de personalizar cardápios e adaptar o preparo de acordo com a natureza de cada evento ou a rotina dos servidores é uma vantagem exclusiva da Aquisição dos gêneros. Enquanto as opções de buffet e delivery tendem a oferecer cardápios mais padronizados, a gestão interna permite ajustes rápidos e específicos, oferecendo maior flexibilidade para a Secretaria.

Com base nos fatores de qualidade, custo-benefício, adequação às demandas e controle operacional, a Aquisição de Gêneros Alimentícios se mostra a solução mais eficaz para atender às necessidades da Secretaria de Estado da Casa Civil. Embora as outras alternativas possam ser consideradas para situações específicas, a Aquisição Direta oferece o melhor equilíbrio entre flexibilidade, controle e economia, garantindo o fornecimento contínuo e personalizado de refeições e lanches, tanto para os servidores quanto para eventos institucionais.

4.2.2. Análise de Segmento de Mercado

No processo de contratação pública destinado à aquisição de gêneros alimentícios, o mercado tem demonstrado ser competitivo, como evidenciado pela participação de diversos fornecedores no Pregão Eletrônico nº PE0018/23, realizado por esta Secretaria no ano de 2023 para atender à mesma demanda. O referido pregão contou com a participação efetiva de 8 (oito) empresas, as quais apresentaram propostas para diferentes lotes, conforme se extrai da Ata da Sessão Pública do processo (doc. SEI nº 85473028).

A pluralidade de fornecedores e o sucesso na contratação indicam uma competição saudável e efetiva para o objeto, o que reforça a possibilidade de obter condições vantajosas para a administração pública. Esse cenário também contribui para aprimorar as condições a serem definidas no presente processo, de forma a continuar garantindo ampla participação de fornecedores e mantendo a competitividade no setor.

4.2.3. Descrição da Solução

O presente tópico tem como objetivo nortear o processo de busca pela melhor alternativa para a contratação de gêneros alimentícios. Diante das particularidades deste segmento alguns desafios precisam ser enfrentados ao longo do estudo. Serão discutidos os principais pontos que impactam o estabelecimento da relação jurídica com os fornecedores, a precificação adequada do serviço, a operacionalização do contrato e os procedimentos financeiros necessários para a execução regular do objeto. A análise desses desafios visa orientar as próximas etapas até a definição da solução final, que será detalhada no Tópico 9.1.

4.2.3.1. Como estabelecer a relação jurídica?

O estabelecimento da relação jurídica no nicho de gêneros alimentícios envolve o desafio de garantir competitividade no processo de contratação, respeitando os princípios da Lei 14.133/2021. É necessário evitar a inclusão de requisitos restritivos que limitem a participação de empresas de diferentes portes e garantir que o contrato contenha cláusulas adequadas de sanções, garantias e prazos, bem como instrumentos de responsabilização que assegurem a continuidade do fornecimento.

4.2.3.2. Como precificar o serviço?

A precificação de gêneros alimentícios apresenta dificuldades devido à oscilação dos preços de mercado, especialmente para produtos perecíveis. A definição do preço deve considerar variações sazonais e a composição de custos indiretos (BDI), como transporte e manuseio. Além disso, a obtenção de preços de referência

confiáveis pode ser um desafio, exigindo uma base sólida de dados de mercado e contratações anteriores.

4.2.3.3. Como operacionalizar?

A operacionalização do fornecimento exige enfrentar desafios como a garantia de entrega contínua e dentro dos prazos, o que é crucial para gêneros perecíveis. O controle rigoroso do armazenamento e da qualidade dos alimentos é necessário para evitar desperdícios e manter o fornecimento em conformidade com as especificações contratuais. Além disso, é essencial monitorar o cumprimento das normas sanitárias para garantir a segurança alimentar.

4.2.3.4. Como efetuar os empenhos, faturamentos, liquidações e pagamentos?

A execução financeira envolve dificuldades como a correta emissão de empenhos, garantindo o provisionamento orçamentário adequado. O faturamento requer a verificação minuciosa das notas fiscais e dos produtos entregues, e a liquidação da despesa depende de uma análise rigorosa da conformidade contratual. Os pagamentos devem ser realizados dentro dos prazos legais para evitar sanções e garantir a continuidade da relação com o fornecedor.

4.2.4. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Está em fase preparatória o processo SEI-150001/009646/2024, que tem por objeto a aquisição de Forno Combinado Elétrico incluindo acessórios, para atendimento das necessidades técnico-operacionais da Divisão de Copa e Cozinha dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras que serão utilizados para a preparação dos gêneros alimentícios, configurando uma contratação correlata ao presente processo.

4.2.5. Parcelamento do Objeto

(VI, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

A análise acerca da adoção do parcelamento do objeto de contratação levou em consideração as soluções disponíveis no mercado, bem como as particularidades desta contratação de gêneros alimentícios. Após uma avaliação técnica e econômica, decidiu-se pela adoção parcial do parcelamento, com o objetivo de garantir maior eficiência na execução do contrato e de promover ampla competitividade entre os fornecedores.

O parcelamento será realizado por meio da divisão do fornecimento em **lotes** específicos, de acordo com a natureza dos produtos, conforme descrito abaixo:

- Lote I – Carnes
- Lote II – Peixes/Frutos do Mar
- Lote III – Legumes, Hortaliças e Frutas
- Lote IV – Grão e Cereal
- Lote V – Frios e Congelados
- Lote VI – Bebidas
- Lote VII – Conserva/Desidratados/Enlatados
- Lote VIII – Óleo/Azeite
- Lote IX – Ovos
- Lote X – Doce/Diet/Biscoitos
- Lote XI - Condimentos
- Lote XII – Leites e Derivados

A adoção do parcelamento justifica-se pela viabilidade técnica e econômica da medida. Dividindo o objeto em lotes, é possível atrair uma gama mais ampla de fornecedores especializados em cada tipo de produto, o que promove maior competitividade e possibilita que fornecedores de pequeno e médio porte participem da licitação. Além disso, a segmentação facilita o controle e o monitoramento da entrega dos produtos, garantindo que cada fornecedor atenda estritamente às especificações exigidas para o lote que lhe for adjudicado.

Sob o aspecto econômico, o parcelamento permite uma melhor gestão dos recursos públicos, uma vez que possibilita a contratação dos produtos com os preços mais vantajosos para a administração pública. A divisão em lotes, além de promover eficiência operacional, reduz a dependência de um único fornecedor para todo o contrato, mitigando riscos de interrupção do fornecimento.

Portanto, o parcelamento do objeto, por meio de lotes, se apresenta como a solução mais adequada para atender às necessidades da administração, assegurando eficiência, competitividade e economia, conforme os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

4.2.6. Avaliação Comparativa (Benchmarking)

(VIII, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

4.2.6.1. Contratações feitas no Próprio Órgão ou Entidade

Embora existam contratações realizadas por este órgão em anos anteriores, conforme apresentado no tópico 2.1, foi selecionada, para fins de avaliação comparativa, apenas a contratação mais recente para atendimento de objeto similar. Esse critério foi adotado para considerar exclusivamente contratações dos últimos 12 meses, de modo que os parâmetros analisados reflitam a realidade atual do mercado.

Nº do Processo/Contratação/Ata	Modalidade	Órgão	Objeto	Prazo de Vigência	Valor Global	Critério de Julgamento	Divisão dos Lotes

SEI-150001/019775/2023 Ata 0001/2024/140100-01	Pregão SRP	SECC - SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL	Aquisição de Gêneros Alimentícios	12 meses	R\$ 4.635.989,56	Menor preço global por lote	12 (doze) lotes de acordo com o tipo do produto: Lote I - Carnes; Lote II - Peixes/Frutos do Mar; Lote III - Legumes, Hortaliças e Frutas; Lote IV - Grão e Cereal; Lote V - Frios e Congelados; Lote VI - Bebidas; Lote VII - Conserva/Desidratados/Enlatados; Lote VIII - Óleo/Azeite; Lote IX - Ovos; Lote X - Doce/Diet/Biscoitos; Lote XI - Condimentos; Lote XII - Leites e Derivados
---	------------	---	---	----------	---------------------	-----------------------------------	--

4.2.6.2. Contratações feitas no Governo do Estado do Rio de Janeiro

Em consulta ao Sistema Integrado de Gestão de Aquisições - SIGA RJ, foram encontrados 03 (três) processos de contratações de objetos similares, realizados nos últimos 12 meses:

Nº do Processo/Contratação/Ata	Modalidade	Órgão	Objeto	Prazo de Vigência (mês)	Valor Global	Critério de Julgamento	Divisão dos Lotes
SEI-080002/008913/2024 PE Nº 66/24	Pregão SRP	FSEJ - FUNDAÇÃO SAÚDE DO EST. DO RIO DE JANEIRO	Gêneros Alimentícios - Proteínas	12 meses	R\$ 329.497,68	Menor preço global por lote	Lote único de acordo com o tipo de produto: Lote - Proteínas
SEI-260005/002290/2024 PE Nº 002/24	Pregão	FAETEC - CCF - FUND DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA DO EST DO RJ	Gêneros Alimentícios para Região III	12 meses	R\$ 29.932.900,79	Menor preço global por lote	3 (três) lotes de acordo com a forma de acondicionamento do produto: Lote I - Estocáveis; Lote II - Gelados e Congelados; Lote III - Hortifruti.
SEI-260005/002289/2024 PE Nº 001/24	Pregão	FAETEC - CCF - FUND DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA DO EST DO RJ	Gêneros Alimentícios para Região I	12 meses	R\$ 23.394.305,77	Menor preço global por lote	3 (três) lotes de acordo com a forma de acondicionamento do produto: Lote I - Estocáveis; Lote II - Gelados e Congelados; Lote III - Hortifruti.

4.2.6.3. Contratações similares de outros Estados e Entidades

Em consulta ao Pannel de Preços do Governo Federal e ao Portal Nacional de Contratações Públicas, foram encontradas e selecionadas contratações semelhantes ao objeto em questão. Vale destacar que, devido ao amplo número de contratações disponíveis nesses meios federais, o objetivo não foi exaurir todas as opções encontradas, mas sim compor uma amostra com contratações similares homologadas nos últimos meses. Dessa forma, foram separadas as seguintes contratações::

Nº do Processo/Contratação/Ata	Modalidade	Órgão	Objeto	Prazo de Vigência (mês)	Valor Global	Critério de Julgamento	Divisão dos Lotes
PE Nº 023/2024	Pregão SRP	MUNICÍPIO DE GOIANINHA/RN	Fornecimento de gêneros alimentícios	12 meses	R\$ 2.551.632,90	Menor preço por item	Processo com 135 itens
PE Nº 14/2024	Pregão SRP	MUNICIPIO DE NOVO PROGRESSO/PA	Aquisição de Gêneros Alimentícios	12 meses	R\$ 4.143.423,80	Menor preço por item	Processo com 115 itens
PE Nº 043/2024	Pregão	CASA CIVIL DO GOVERNADOR DO ESTADO DA PARAIBA	Aquisição de Gêneros Alimentícios	12 meses	R\$ 182.133,81	Menor preço global por lote	Lote único de acordo com o tipo de produto: Lote - Hortifrutigranjeiros

PE Nº 044/2024	Pregão SRP	SECRETARIA DE ESTADO DA GESTAO, PATRIMONIO E ASSISTENCIA DOS SERVIDORES DO MARANHÃO	Aquisição de Gêneros Alimentícios	12 meses	R\$ 5.644.916,16	Menor preço por item	Processo com 119 itens
PE 90038/2024	Pregão SRP	COMANDO DO 1º DISTRITO NAVAL/RJ	Aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, secos e refrigerados	12 meses	R\$ 485.807,40	Menor preço global por lote	3 (três) lotes de acordo com o tipo de produto: Lote I - Hortifrutigranjeiros; Lote II - Secos; Lote III - Refrigerados.
PE 90009/2024	Pregão SRP	16º ESQUADRAO DE CAVALARIA MECANIZADO/PR	Aquisição de Gêneros Alimentícios	12 meses	R\$ 142.810,00	Menor preço por item	Processo com 55 itens

4.2.6.4. Conclusão do Benchmarking

4.2.6.4.1. Quadro comparativo:

Crítérios	Opção 1	Opção 2	Opção 3
Modalidade da Licitação	Pregão SRP (70%)	Pregão Tradicional (30%)	-
Prazo de Vigência	12 meses		
Critério de Julgamento	Menor preço global por lote (60%)	Menor preço por item (40%)	-
Divisão dos Lotes	Por tipo de produto (40%)	Por forma de acondicionamento (20%)	Por item, não por lote (40%)

4.2.6.4.2. A partir da análise comparativa realizada entre as contratações similares que foram levantadas, tanto no âmbito deste órgão quanto no Governo do Estado do Rio de Janeiro e em outros Estados e Entidades, verificaram-se os seguintes aspectos como as opções mais viáveis para o processo de aquisição de gêneros alimentícios:

a) Modalidade da Licitação: Sistema de Registro de Preços (SRP)

Verificou-se que o Sistema de Registro de Preços (SRP) é a modalidade mais amplamente utilizada nas contratações analisadas, correspondendo a 70% dos casos. Essa modalidade, além de sua prevalência, apresenta-se como a mais adequada para o presente processo, considerando a incerteza quanto ao quantitativo exato a ser demandado ao longo da vigência contratual. O SRP permite uma gestão mais flexível do fornecimento, assegurando que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade e dentro do limite de preços registrados, em conformidade com a legislação vigente.

b) Prazo de Vigência: 12 meses

No que diz respeito ao prazo de vigência, observou-se que em 100% das contratações analisadas foi estabelecido o período de 12 meses. Este prazo configura-se como o mais adequado, tanto pela previsibilidade orçamentária e operacional que proporciona, quanto pela continuidade necessária no fornecimento de gêneros alimentícios. Períodos superiores poderiam comprometer o controle sobre variações de preço no mercado, enquanto prazos menores poderiam impactar a regularidade do fornecimento.

c) Critério de Julgamento: Menor Preço Global por Lote

No tocante ao critério de julgamento, identificou-se que o menor preço global por lote é utilizado em 60% dos processos analisados. Considerando o volume total de 280 itens a serem adquiridos, esse critério se mostra o mais adequado para o presente caso. Nos processos que adotaram o julgamento por item, o maior número de itens licitado foi 135, o que representa menos da metade do total previsto nesta licitação. Dessa forma, o critério de menor preço global por lote oferece maior eficiência administrativa e simplificação do processo, além de favorecer a competitividade ao permitir propostas otimizadas para grupos de produtos.

d) Divisão dos Lotes: Por Tipo de Produto

A divisão dos lotes por tipo de produto foi a forma de divisão mais utilizada, sendo aplicada em 40% das contratações analisadas. Esse método de agrupamento apresenta-se como a opção mais viável para o presente processo, considerando a ampla diversidade de itens a serem adquiridos. A divisão por tipo de produto permite uma melhor organização dos lotes e atrai fornecedores especializados em categorias específicas, o que contribui para a qualidade e controle do fornecimento. Embora a divisão por forma de acondicionamento tenha sido observada em 20% dos casos, ela não atende de forma tão eficaz às necessidades deste processo, dada a diversidade de produtos envolvidos.

5. ESTIMATIVA PRELIMINAR DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Inciso V, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

5.1. Metodologia

Foi utilizado como base para a estimativa preliminar de valor da contratação os valores homologados na Ata de Registro de Preços nº 0001/2024/140100-01 desta Secretaria, que encontra-se em vigor, tendo como fulcro o parâmetro previsto no inciso II do art. 29 do Decreto 48.816/2023, obtendo os seguintes valores preliminares de referência para cada lote:

LOTE	VALOR
I – Carnes:	R\$ 1.391.799,78 (Um milhão, trezentos e noventa e um mil, setecentos e noventa e nove reais e setenta e oito centavos)

II – Peixes/Frutos do Mar:	R\$ 752.263,01 (Setecentos e cinquenta e dois mil, duzentos e sessenta e três reais e um centavo)
III – Legumes, Hortalças e Frutas:	R\$ 482.008,57 (Quatrocentos e oitenta e dois mil e oito reais e cinquenta e sete centavos)
IV – Grão e Cereal:	R\$ 323.997,05 (Trezentos e vinte e três mil, novecentos e noventa e sete reais e cinco centavos)
V – Frios e Congelados:	R\$ 620.244,99 (Seiscentos e vinte mil, duzentos e quarenta e quatro reais e noventa e nove centavos)
VI – Bebidas:	R\$ 234.445,09 (Duzentos e trinta e quatro mil, quatrocentos e quarenta e cinco reais e nove centavos)
VII – Conserva/Desidratados/Enlatados:	R\$ 117.508,57 (Cento e dezessete mil, quinhentos e oito reais e cinquenta e sete centavos)
VIII – Óleo/Azeite:	R\$ 108.976,57 (Cento e oito mil, novecentos e setenta e seis reais e cinquenta e sete centavos)
IX – Ovos:	R\$ 27.974,97 (Vinte e sete mil, novecentos e setenta e quatro reais e noventa e sete centavos)
X – Doce/Diet/Biscoitos:	R\$ 276.325,64 (Duzentos e setenta e seis mil, trezentos e vinte e cinco reais e sessenta e quatro centavos)
XI – Condimentos:	R\$ 86.460,14 (Oitenta e seis mil, quatrocentos e sessenta reais e quatorze centavos)
XII – Leites e Derivados:	R\$ 316.254,79 (Trezentos e dezesseis mil, duzentos e cinquenta e quatro reais e setenta e nove centavos)
Valor Total da Contratação:	R\$ 4.738.232,18 (Quatro milhões, setecentos e trinta e oito mil, duzentos e trinta e dois reais e dezoito centavos).

5.2. Documentos de Suporte:

- 5.2.1. Ata de Registro de Preços 0001/2024/140100-01 da Secretaria de Estado da Casa Civil (doc. SEI 85473028);
- 5.2.2. Memória de Cálculo dos Quantitativos (doc. SEI 86026039)
- 5.2.3. Memória de Cálculo Preliminar de Valor da Contratação (doc. SEI 86320297)

5.3. Sigilo da Informação:

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as informações contidas neste tópico não possuem a necessidade da restrição do acesso, as informações poderão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

6. INSTITUCIONAL E LEGAL

Aplicam-se à contratação proposta os seguintes marcos normativos:

- 6.1. Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais;
- 6.2. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte;
- 6.3. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC), que regula as relações de consumo, abrangendo aspectos de rotulagem, qualidade e segurança dos produtos alimentícios.
- 6.4. Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos a serem observados pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, com o fim de garantir o acesso a informações;
- 6.5. Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, que define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências;
- 6.6. Lei nº 7.753, de 17 de outubro de 2017, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a administração pública do Estado do Rio de Janeiro e dá outras providências;
- 6.7. Decreto nº 48.816, de 24 de novembro de 2023, que regulamenta a Fase Preparatória das contratações, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional;
- 6.8. Decreto nº 48.817, de 24 de novembro de 2023, que regulamenta a Gestão e a Fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- 6.9. Decreto nº 48.843, de 13 de dezembro de 2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços – SRP, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- 6.10. Decreto nº 48.778, de 30 de outubro de 2023, que regulamenta as licitações pelos critérios de julgamento por menor preço ou maior desconto, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional;
- 6.11. Decreto nº 48.650, de 23 de agosto de 2023, que dispõe sobre a Governança das Contratações no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional;
- 6.12. Decreto nº 48.760, de 23 de outubro de 2023, que implementa o Plano de Contratações Anual – PCA e Institui o Sistema PCA RJ, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional;
- 6.13. Decreto nº 42.063, de 06 de outubro de 2009, que regulamenta o tratamento favorecido, simplificado e diferenciado para as microempresas;
- 6.14. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da ANVISA, que estabelece os requisitos para rotulagem de alimentos embalados, assegurando clareza nas informações quanto à composição e características dos produtos;
- 6.15. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regulamentando o controle de qualidade, higienização e manuseio de alimentos, visando à segurança alimentar;
- 6.16. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA, que define os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e os critérios de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aplicáveis em todas as etapas de manipulação e produção de alimentos;
- 6.17. Resolução RDC nº 24, de 8 de junho de 2015, da ANVISA, que dispõe sobre os requisitos de controle sanitário para o transporte de alimentos,

determinando as condições adequadas para o transporte de gêneros perecíveis, preservando a integridade e qualidade dos produtos;

6.18. Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, da ANVISA, que estabelece os padrões microbiológicos de segurança para alimentos, visando reduzir os riscos de contaminação microbiológica;

6.19. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

7. AUDIÊNCIA PÚBLICA

Não há necessidade de realização de audiência pública para a presente contratação.

8. CONSULTA AO MERCADO

Neste caso específico, não houve necessidade de realizar consultas ao mercado fornecedor. O objeto em questão, referente à aquisição de gêneros alimentícios, já foi previamente contratado em processo licitatório anterior, tendo sido concluído com sucesso tanto na licitação quanto na execução do contrato. Com base nesse histórico, já dispomos de informações suficientes sobre a capacidade do mercado em atender às exigências estabelecidas. Assim, foi possível formular as condições necessárias para a contratação atual, garantindo que o processo transcorra de maneira satisfatória e em conformidade com os requisitos técnicos e econômicos da administração.

8.1. Análise da possibilidade de licitação exclusiva e de cota reservada para micro e pequenas empresas

8.1.1. Licitação Exclusiva

Considerando as disposições do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, o Lote IX (Ovos), cujo valor é inferior a R\$ 80.000,00, será objeto de licitação exclusiva para a participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), promovendo, assim, a competitividade e inclusão dessas empresas no certame, conforme o previsto na legislação aplicável.

8.1.2. Cota Reservada

Diante das particularidades do presente certame, que abrange um total de 280 itens, segmentados em 12 lotes distintos, entende-se que a aplicação da cota reservada à participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), conforme preconizado pelo artigo 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, mostra-se inviável, tanto sob a ótica técnica quanto sob a econômica. Tal entendimento encontra respaldo no artigo 49 do mesmo diploma normativo, que estabelece a possibilidade de não aplicação da cota de até 25% em hipóteses devidamente fundamentadas de inviabilidade.

A tentativa de fracionamento dos lotes em sublotos adicionais, com vistas a reservar parcela para ME e EPP, resultaria em uma fragmentação exagerada do objeto licitado, acarretando uma gestão contratual sobremaneira complexa e onerosa. Esse excesso de subdivisões ensejaria custos administrativos exacerbados, além de uma maior dificuldade na logística de execução e fiscalização do contrato, colocando em risco a consecução integral, racional e célere do objeto licitatório.

A desproporção resultante dessa divisão comprometeria, de forma objetiva, a economicidade do procedimento licitatório e a funcionalidade do objeto contratado, fatores que justificam a excepcional inaplicabilidade da cota, nos termos da legislação. A fragmentação excessiva do objeto poderia, inclusive, vulnerar a competitividade e a possibilidade de cumprimento das obrigações contratuais, impedindo a execução eficiente e economicamente viável dos lotes originalmente previstos.

Dessa forma, o órgão contratante opta, de maneira fundamentada, pela não imposição de cota reservada no presente certame, resguardando, assim, os princípios da eficiência, da economicidade e da razoabilidade, essenciais à administração pública, e, desse modo, pautando-se por uma decisão juridicamente sustentada e adequada à realidade da contratação em apreço.

9. DESENHO DA SOLUÇÃO

9.1. Descrição da Solução

9.1.1. Forma de Fornecimento

O fornecimento do objeto será efetuado sob demanda, de acordo com o quantitativo descrito na Ordem de Fornecimento.

9.1.2. Necessidade de dedicação de mão de obra exclusiva

Não se vislumbra necessidade de dedicação de mão de obra exclusiva na pretensa contratação.

9.1.3. Utilização de materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local

Não foi identificada a possibilidade da utilização de materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local, na pretensa contratação.

9.1.4. Da exigência de amostra

Não haverá exigência de apresentação de amostras para a presente contratação.

9.1.5. Indicação de marcas ou modelos

Haverá indicação de marcas de referência para que sejam ofertados produtos similares ou de melhor qualidade, conforme o quadro do item 9.2 deste estudo.

9.1.6. Da vedação de utilização de marca/produto

Não haverá vedação de marca/produto, desde que atendam aos padrões de similaridade e qualidade das marcas de referência.

9.1.7. Garantia, manutenção e assistência técnica

Os materiais terão a garantia de 30 (trinta) dias, pelos vícios aparentes ou de fácil constatação, conforme o estabelecido no Inciso I, do Art. 26, da Lei 8.078/1990.

9.1.8. Condições de Execução

9.1.8.1. A execução do objeto dar-se-á da seguinte forma:

9.1.8.1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, tomando-se como referência para aquisição a indicação mencionada no presente Termo,

ressaltando que tal indicação apenas traduz aspectos de qualidade.

9.1.8.1.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em embalagens adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local de entrega, sob condições que envolvam embarque e desembarque, e em conformidade com as normas de rotulagem estabelecidas pela ANVISA (Resolução RDC nº 259/2002) e o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

9.1.8.1.3. Os gêneros alimentícios serão recebidos por servidor designado, que verificará, por ocasião da entrega, as especificações do produto, as condições de manuseio, armazenamento e integridade das embalagens (estado de conservação, fechamento, etc.), conforme as diretrizes de Boas Práticas de Fabricação (BPF) da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e da Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA.

9.1.8.1.4. Não serão aceitos gêneros com prazos de validade vencidos ou com embalagens violadas.

9.1.8.1.5. A troca dos gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com as especificações constantes do presente Termo deverá ser realizada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a recusa no recebimento.

9.1.8.1.6. O transporte de gêneros perecíveis será efetuado obrigatoriamente em veículos do tipo isotérmico ou frigorífico, totalmente fechados, conforme determina a ANVISA e as Boas Práticas de Transporte de Alimentos, de forma a preservar a qualidade dos produtos e impedir a contaminação.

9.1.8.1.7. Os gêneros entregues deverão obedecer a todas as exigências da legislação vigente no que se refere às condições de manipulação, rotulagem e deverão conter data de fabricação e prazo de validade, conforme a Resolução RDC nº 24/2015.

9.1.8.1.8. Para gêneros que possuam prazo de validade definido pelo fabricante, estes deverão ser entregues com no mínimo 80% (oitenta por cento) da validade indicada pelo fabricante, para assegurar a qualidade e o consumo seguro.

9.1.8.1.9. Os hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) deverão ser entregues frescos, higienizados, sem danos físicos, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante, acondicionados em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos, conforme as orientações de higiene e segurança alimentar da ANVISA (RDC nº 216/2004).

9.1.8.1.10. Todos os alimentos fornecidos deverão estar em conformidade com os padrões microbiológicos de segurança alimentar estabelecidos na Resolução RDC nº 331/2019 da ANVISA, garantindo que estejam livres de contaminações microbiológicas que possam comprometer a saúde do consumidor final.

9.1.8.1.11. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de manipulação e transporte de alimentos deverão ser seguidos em todas as etapas de fornecimento, conforme exigido pela Resolução RDC nº 275/2002, para assegurar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e de Higiene.

9.1.8.2. Local e Prazo de Entrega:

9.1.8.2.1. A licitante deverá atender aos pedidos encaminhados pela **CONTRATANTE**, contendo descrição do produto e as quantidades no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da emissão e envio da Ordem de Fornecimento;

9.1.8.2.2. Os produtos deverão ser entregues na sede da Secretaria de Estado da Casa Civil, situada à Rua Pinheiro Machado, s/nº – Laranjeiras – RJ, em horário comercial, compreendido entre 08h e 17h.

9.2. Identificação dos Itens, Quantidades e Unidades

LOTE I - CARNES				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA DE REFERÊNCIA (Similar ou de Melhor Qualidade)
1	CARNE, TIPO: ALCATRA, ORIGEM: BOVINA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA, CORTE: PEÇA Código do Item: 8905.001.0167 (ID – 90398)	KG	3375	FRISA/MATURATTA
2	CARNE, TIPO: CHARQUE TRASEIRO, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: SALGADA, CORTE: PEÇA Código do Item: 8905.001.0027 (ID - 3427)	KG	1633	FRIBOI
3	CARNE, TIPO: CONTRA-FILE, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: RESFRIADA, CORTE: PEÇA Código do Item: 8905.001.0030 (ID - 3430)	KG	2828	FRIBOI / MATURATTA
4	CARNE, TIPO: PATINHO, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: RESFRIADA, CORTE: PEÇA Código do Item: 8905.001.0078 (ID - 3485)	KG	3267	FRIBOI / MATURATTA
5	CARNE, TIPO: PICANHA NACIONAL, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: MATURADA, CORTE: PEÇA Código do Item: 8905.001.0101 (ID - 3508)	KG	3083	FRIBOI / MATURATTA
6	CARNE, TIPO: FILE MIGNON, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: RESFRIADA, CORTE: PEÇA Código do Item: 8905.001.0047 (ID - 3448)	KG	2346	FRIBOI
7	CARNE, TIPO: ACEM, BOVINA CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PEÇA Código do item: 8905.001.0159 (ID: 76749)	KG	1781	—
8	CARNE, TIPO: PEITO, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PEÇA Código do item: 8905.001.0170 (ID: 94372)	KG	1794	—

9	CARNE, TIPO: COSTELA, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: FRESCO, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0035 (ID – 3435)	KG	1197	FRIBOI/FRIGORÍFICO SILVA
10	CARNE, TIPO: COXA - SOBRECOXA FRANGO, ORIGEM: AVE, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0039 (ID - 3439)	KG	4856	SADIA/PERDIGÃO/SEARA/RICA
11	CARNE, TIPO: FRANGO, ORIGEM: AVE, CONSERVACAO: CONGELADO, CORTE: FILE DE PEITO Código do Item: 8905.001.0135 (ID - 57221)	KG	4966	SADIA/PERDIGÃO/SEARA/RICA
12	CARNE, TIPO: BACON, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: DEFUMADO, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0005 (ID - 3403)	KG	1798	PERDIGÃO/SEARA
13	LINGUICA, TIPO: PAIO, TEMPERO: N/A, APRESENTACAO: GOMOS Código do Item: 8905.006.0005 (ID - 9411)	KG	1197	PERDIGÃO
14	LINGUIÇA, TIPO: CALABRESA, TEMPERO: DEFUMADA, APRESENTACAO: RETA, FORMA FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.006.0019 (ID - 157162)	KG	1230	PERDIGÃO
15	LINGUICA, TIPO: PURA SUINA, TEMPERO: N/A, APRESENTACAO: FRESCA DE 1ª QUALIDADE Código do Item: 8905.006.0013 (ID - 73126)	KG	1794	—
16	CARNE, TIPO: COSTELINHA, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PECA, FORMA FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.001.0200 (ID - 148135)	KG	1777	—
17	CARNE, TIPO: LOMBO, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PECA, FORMA FORNECIMENTO: Kg Código do Item: 8905.001.0201 (ID - 154827)	KG	1197	—
18	CARNE - TIPO: PE, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: SALGADA, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0082 (ID – 3489)	KG	1188	—
19	CARNE - TIPO: RABINHO, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: DEFUMADO, CURADA, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0151 (ID – 73123)	KG	1197	—
20	CARNE - TIPO: BARRIGA, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PECA, FORMA FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.001.0212 (ID – 172126)	KG	1197	—
21	CARNE - TIPO: ORELHA, ORIGEM: SUINA, CONSERVACAO: DEFUMADO, CURADA, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0154 (ID – 73130)	KG	1197	—
22	CARNE, TIPO: DRUMET FRANGO, ORIGEM: AVE, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: N/A Código do Item: 8905.001.0137 (ID - 59474)	KG	1200	SADIA/PERDIGÃO/SEARA/RICA
23	CARNE, TIPO: FRANGO, ORIGEM: AVE, CONSERVACAO: RESFRIADO, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0051 (ID - 3453)	KG	957	SADIA/PERDIGÃO/SEARA/RICA
24	CARNE, TIPO: ASA FRANGO, ORIGEM: AVE, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PECA Código do Item: 8905.001.0004 (ID - 3402)	KG	850	SADIA/PERDIGÃO/SEARA/RICA

25	CARNE, TIPO: GALETO, ORIGEM: AVE, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: PECA, FORMA FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.001.0214 (ID - 182896)	KG	840	SADIA/PERDIGÃO/SEARA/RICA
26	CARNE, TIPO: ANCHO, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: CONGELADO, CORTE: PECA, FORMA FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.001.0213 (ID - 182886)	KG	1912	MATURATTA
LOTE II - PEIXES / FRUTOS DO MAR				
27	PEIXE, NOME: NAMORADO, CONSERVACAO: FRESCO, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.008.0074 (ID - 148137)	KG	1076	FRESCATTO
28	PEIXE, NOME: TILAPIA, CONSERVACAO: CONGELADO, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.008.0073 (ID - 145928)	KG	1080	FRESCATTO
29	PEIXE, NOME: SALMAO, CONSERVACAO: FRESCO, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8905.008.0030 (ID - 11790)	KG	1066	FRESCATTO
30	CARPACCIO, TIPO: SALMAO DEFUMADO Código do Item: 8905.002.0022 (ID - 78991) Descrição Complementar: Fornecimento em pacote de 80g a 100g.	KG	595	—
31	PEIXE, NOME: BACALHAU, CONSERVACAO: DESALGADO, CORTE: LOMBO, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.008.0065 (ID - 98118)	KG	693	FRESCATTO
32	FRUTOS MAR/CRUSTACEOS, TIPO: POLVO, TAMANHO: GRANDE, CONSERVACAO: CONGELADO, COMPLEMENTO: INTEIRO Código do Item: 8905.003.0013 (ID - 8000)	KG	352	—
33	FRUTOS MAR/CRUSTACEOS, TIPO: CAMARAO ROSADO, TAMANHO: MEDIO, CONSERVACAO: CONGELADO, COMPLEMENTO: INTEIRO, FORMA FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.003.0030 (ID - 142170)	KG	713	—
34	FRUTOS MAR/CRUSTACEOS, TIPO: LULA, TAMANHO: GRANDE, CONSERVACAO: RESFRIADO, COMPLEMENTO: ANEL Código do Item: 8905.003.0010 (ID - 7997)	KG	477	—
35	PEIXE, NOME: ROBALO, CONSERVACAO: FRESCO/RESFRIADO, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: N/D Código do Item: 8905.008.0058 (ID - 78999)	KG	477	—
36	PEIXE, NOME: LINGUADO, CONSERVACAO: CONGELADO, CORTE: FILE, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.008.0060 (ID - 90396)	KG	835	—
37	PEIXE, NOME: ATUM, CONSERVACAO: FRESCO, CORTE: INTEIRO, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8905.008.0002 (ID - 11762) Descrição Complementar: Tipo de Corte Filé	KG	239	—
38	PEIXE, NOME: TRUTA, CONSERVACAO: FRESCO, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8905.008.0036 (ID - 11796)	KG	500	—
39	PEIXE, NOME: BADEJO, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.008.0079 (ID - 182888)	KG	480	—

40	PEIXE,NOME: TRUTA DEFUMADA, CONSERVACAO: CONGELADA, CORTE: FILE, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8905.008.0080 (ID - 182921)	KG	500	_____
LOTE III - LEGUMES, HORTALIÇAS E FRUTAS				
41	FRUTAS, NOME: MACA ARGENTINA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0149 (ID - 78179)	KG	726	_____
42	FRUTAS, NOME: MAMÃO PAPAYA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0147 (ID - 78177)	UNIDADE	726	_____
43	FRUTAS, NOME: MANGA HADEN, APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA Código do Item: 8915.004.0121 (ID - 59470)	KG	761	_____
44	FRUTAS, NOME: ABACAXI, APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDO SEM AMASSADOS, FORNECIMENTO: INTEIRO Código do Item: 8915.004.0203 (ID - 157987)	UNIDADE	997	_____
45	FRUTAS, NOME: BANANA PRATA, APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDA, IN NATURA, FORNECIMENTO: TAMANHO MEDIO Código do Item: 8915.004.0111 (ID - 56996)	KG	1063	_____
46	FRUTAS, NOME: BANANA DA TERRA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0156 (ID - 78186)	KG	1063	_____
47	FRUTAS, NOME: LARANJA SELETA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0136 (ID - 78166)	KG	1995	_____
48	FRUTAS, NOME: LIMAO, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0184 (ID - 134926)	KG	1344	_____
49	FRUTAS, NOME: MARACUJA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0040 (ID - 7950)	KG	1200	_____
50	FRUTAS, NOME: MORANGO, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA 300 GR Código do Item: 8915.004.0200 (ID - 143652)	UNIDADE	563	_____
51	FRUTAS, NOME: UVA, APRESENTAÇÃO: IN NATURA, THOMPSON, FORNECIMENTO: CAIXA 500 ~ 600 GR Código do Item: 8915.004.0201 (ID - 157542)	UNIDADE	1198	_____
52	FRUTAS, NOME: UVA RUBI, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: BANDEJA 500 ~ 600 GR Código do Item: 8915.004.0204 (ID - 157998)	UNIDADE	480	_____
53	FRUTAS, NOME: MELAO ORANGE, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.004.0045 (ID - 7955)	UNIDADE	595	_____
54	FRUTAS, NOME: GOIABA VERMELHA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0126 (ID - 59674)	KG	271	_____

55	FRUTAS,NOME: MELANCIA, APRESENTACAO: AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0085 (ID - 55507)	KG	359	—
56	FRUTAS,NOME: TANGERINA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.004.0132 (ID - 76863)	KG	359	—
57	LEGUMES, NOME: ABOBRINHA ITALIANA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0003 (ID – 9238)	KG	1195	—
58	LEGUMES, NOME: ALHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0005 (ID – 9240)	KG	1433	—
59	LEGUMES, NOME: BATATA DOCE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0008 (ID – 9243)	KG	1186	—
60	LEGUMES, NOME: BATATA ASTERIX, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: LAVADA, CLASSE: 1 E CATEGORIA: EXTRA, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8915.006.0130 (ID - 142632)	KG	2376	—
61	LEGUMES, NOME: INHAME, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL Código do Item: 8915.006.0097 (ID - 94337)	KG	521	—
62	LEGUMES, NOME: BETERRABA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0011 (ID – 9246)	KG	599	—
63	LEGUMES, NOME: CENOURA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0014 (ID – 9249)	KG	1418	—
64	LEGUMES, NOME: GENGIBRE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0019 (ID – 9254)	KG	112	—
65	LEGUMES, NOME: PIMENTAO VERDE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0032 (ID – 9269)	KG	480	—
66	LEGUMES, NOME: QUIABO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0033 (ID - 9271)	KG	599	—
67	LEGUMES, NOME: TOMATE ITALIANO, CONSERVACAO: IN NATURA, CLASSE: 60 E CATEGORIA: EXTRA, FORNECIMENTO: KG APRESENTACAO: MADURO Código do Item: 8915.006.0114 (ID - 133503)	KG	975	—
68	LEGUMES, NOME: TOMATE CEREJA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: UNIFORME, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 300 G Código do Item: 8915.006.0034 (ID - 9272)	UNIDADE	1176	—

69	LEGUMES, NOME: TOMATE MACA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0036 (ID - 9275)	KG	954	—
70	LEGUMES, NOME: CEBOLA ROXA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: TAMANHO MEDIO, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8915.006.0127 (ID - 137448)	KG	1195	—
71	LEGUMES, NOME: CEBOLA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL Código do Item: 8915.006.0104 (ID - 94348)	KG	1950	—
72	LEGUMES, NOME: AIPIM, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: CAIXA Código do Item: 8915.006.0072 (ID - 56985)	KG	1400	—
73	LEGUMES, NOME: CHUCHU, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: CAIXA 1 KG Código do Item: 8915.006.0075 (ID - 57053)	KG	580	—
74	LEGUMES, NOME: BERINJELA, CONSERVACAO: FRESCA, APRESENTACAO: NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: CAIXA Código do Item: 8915.006.0081 (ID - 59458)	KG	801	—
75	LEGUMES, NOME: PEPINO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0029 (ID - 9266)	KG	774	—
76	LEGUMES, NOME: PIMENTAO VERMELHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0040 (ID - 9270)	KG	585	—
77	LEGUMES, NOME: PIMENTAO AMARELO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0031 (ID - 9268)	KG	585	—
78	LEGUMES, NOME: PALMITO, CONSERVACAO: FRESCO, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: BANDEJA 500GR Código do Item: 8915.006.0138 (ID - 157988)	KG	596	—
79	LEGUMES, NOME: ABOBORA BAHIA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.006.0083 (ID - 65446)	KG	804	—
80	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ACELGA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0001 (ID - 16954)	UNIDADE	455	—
81	LEGUMES, NOME: COGUMELO PARIS, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: BANDEJA 250GR Código do Item: 8915.006.0139 (ID - 157989)	UNIDADE	1378	—
82	LEGUMES, NOME: COGUMELO SHITAKE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: FRESCO, FORNECIMENTO: BANDEJA 200GR Código do Item: 8915.006.0140 (ID - 157990)	UNIDADE	1393	—

83	VERDURAS HORTALICAS, NOME: RUCULA HIDROPONICA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: MOLHO, FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 8915.009.0096 (ID - 163041)	UNIDADE	1329	_____
84	VERDURAS HORTALICAS, NOME: AGRIAO, CONSERVACAO: EM MOLHO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0002 (ID - 16955)	UNIDADE	1426	_____
85	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ALFACE CRESPA, CONSERVACAO: EM MOLHO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0003 (ID - 16956)	UNIDADE	1426	_____
86	VERDURAS HORTALICAS, NOME: CEBOLINHA VERDE, CONSERVACAO: EM MOLHO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0007 (ID - 16960)	UNIDADE	804	_____
87	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ESPINAFRE, CONSERVACAO: EM MOLHO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0012 (ID - 16965)	UNIDADE	1139	_____
88	VERDURAS HORTALICAS, NOME: SALSA, CONSERVACAO: EM MOLHO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0019 (ID - 16972)	UNIDADE	1184	_____
89	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ALHO PORO, CONSERVACAO: FRESCO, APRESENTACAO: EM MOLHO, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0054 (ID - 78200)	UNIDADE	1693	_____
90	VERDURAS HORTALICAS, NOME: COUVE MANTEIGA, CONSERVACAO: FRESCA, APRESENTACAO: EM FOLHA GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0047 (ID - 59466)	UNIDADE	836	_____
91	VERDURAS HORTALICAS, NOME: MANJERICAO, CONSERVACAO: FRESCO, APRESENTACAO: GIGANTE, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0032 (ID - 56669)	UNIDADE	576	_____
92	VERDURAS HORTALICAS, NOME: HORTELA, CONSERVACAO: EM MOLHO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.009.0013 (ID - 16966)	UNIDADE	795	_____
93	VERDURAS HORTALICAS, NOME: BROCOLIS, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0037 (ID - 57041)	UNIDADE	824	_____
94	VERDURAS HORTALICAS, NOME: BROCOLIS AMERICANO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 8915.009.0097 (ID - 163042)	UNIDADE	597	_____
95	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ALFACE ROXA, CONSERVACAO: FRESCA, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.009.0024 (ID - 56526)	UNIDADE	1749	_____
96	VERDURAS HORTALICAS, NOME: COUVE FLOR, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL Código do Item: 8915.009.0067 (ID - 94353)	UNIDADE	827	_____

97	VERDURAS HORTALICAS, NOME: REPOLHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.009.0044 (ID - 57120)	UNIDADE	592	_____
98	VERDURAS HORTALICAS, NOME: REPOLHO ROXO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8915.009.0092 (ID - 154830)	KG	587	_____
99	VERDURAS HORTALICAS, NOME: LOURO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: MOLHO Código do Item: 8915.009.0090 (ID - 143653)	UNIDADE	567	_____
100	VERDURAS HORTALICAS, NOME: AIPO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0098 (ID - 163043)	UNIDADE	340	_____
101	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ALECRIM, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: MOLHO, FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 8915.009.0094 (ID - 157549)	UNIDADE	340	_____
102	VERDURAS HORTALICAS, NOME: TOMILHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: MOLHO, FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 8915.009.0095 (ID - 157550)	UNIDADE	340	_____
103	LEGUMES, NOME: ASPARGO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: FRESCO, FORNECIMENTO: 300 ~ 400 GR Código do Item: 8915.006.0137 (ID - 157980)	UNIDADE	359	_____
104	LEGUMES, NOME: BATATA BAROA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8915.006.0121 (ID - 137374)	KG	1163	_____
105	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ENDRO DILL, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0099 (ID - 163044)	UNIDADE	354	_____
106	VERDURAS HORTALICAS, NOME: COENTRO, CONSERVACAO: FRESCO, APRESENTACAO: EM MOLHO, FORNECIMENTO: EM MOLHO Código do Item: 8915.009.0052 (ID - 78197)	UNIDADE	348	_____
107	LEGUMES, NOME: BATATA INGLESA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0009 (ID - 9244)	KG	1839	_____
LOTE IV - GRÃO E CEREAL				
108	FEIJAO, TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE Código do Item: 8915.003.0005 (ID - 7309)	KG	3599	COMBRASIL
109	FEIJAO, TIPO: VERMELHO, CLASSIFICACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500G Código do Item: 8915.003.0020 (ID - 157982)	UNIDADE	2367	_____
110	FEIJAO, TIPO: BRANCO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500G Código do Item: 8915.003.0014 (ID - 77552)	UNIDADE	804	_____

111	FEIJAO, TIPO: FRADINHO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500G Código do Item: 8915.003.0013 (ID - 77551)	UNIDADE	790	_____
112	GRAOS, TIPO: GRAO DE BICO, CASCA: COM CASCA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORNECIMENTO: PACOTE 500G Código do Item: 8915.005.0037 (ID - 148719)	UNIDADE	790	GRANFINO
113	GRAOS, TIPO: CASTANHA CAJU, CASCA: N/A, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SAL, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.005.0007 (ID - 8296)	KG	233	_____
114	GRAOS, TIPO: NOZES, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: 1 KG Código do Item: 8915.005.0015 (ID - 8303)	PCT	344	_____
115	GRAOS, TIPO: GERGELIM, PRETO, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: SEM COBERTURA, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 200 ~ 250 GR Código do Item: 8915.005.0042 (ID - 158017)	UNIDADE	83	_____
116	GRAOS, TIPO: GERGELIM, BRANCO, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: SEM COBERTURA, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 200 ~ 250G Código do Item: 8915.005.0041 (ID - 158013)	UNIDADE	225	_____
117	GRAOS, TIPO: LENTILHA TIPO 1, CASCA: N/A, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G Código do Item: 8915.005.0028 (ID - 59131)	UNIDADE	348	_____
118	ARROZ, TIPO: AGULHINHA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8915.001.0001 (ID - 702)	UNIDADE	5386	TIO JOÃO
119	ARROZ, TIPO: INTEGRAL, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG Código do Item: 8915.001.0003 (ID - 704)	UNIDADE	1181	_____
120	ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 1 KG Código do Item: 8915.001.0004 (ID - 705)	UNIDADE	1173	TIO JOÃO
121	ARROZ, TIPO: ARBOREO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8915.001.0006 (ID - 56463)	KG	354	_____
122	ARROZ, TIPO: 7 GRAOS, CLASSIFICACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8915.001.0008 (ID - 56465)	KG	236	_____
123	ARROZ, TIPO: 7 GRAOS COM CENOURA, CLASSIFICACAO: INTEGRAL, FORNECIMENTO: PACOTE 500G Código do Item: 8915.001.0022 (ID - 157322)	UNIDADE	352	_____
124	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FUBA MILHO FINO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE Código do Item: 8920.004.0024 (ID - 7226)	KG	359	GRANFINO
125	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE TRIGO, COMPLEMENTO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE Código do Item: 8920.004.0031 (ID - 55568)	KG	2167	DONA BENTA/PRIMOR

126	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE QUIBE, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 500 G Código do Item: 8920.004.0044 (ID - 57600)	UNIDADE	352	GRANFINO
127	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA ROSCA, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500 G Código do Item: 8920.004.0049 (ID - 59134)	UNIDADE	591	—
128	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA MANDIOCA, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8920.004.0056 (ID - 59680)	KG	1440	GRANFINO/TIPITY
129	FARINHA/CEREAIS - TIPO: PANKO, COMPLEMENTO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8920.004.0093 (ID - 167739)	KG	233	—
130	FARINHA/CEREAIS - TIPO: TAPIOCA, COMPLEMENTO: GOMA GRANULADA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 G Código do Item: 8920.004.0094 (ID - 169804)	UNIDADE	352	—
131	FERMENTO PANIFICACAO, APLICACAO: PAO FRESCO, TIPO: BIOLOGICO INSTANTANEO SECO, ASPECTO: PO, FORMA FORNECIMENTO: PACOTE 100 ~ 125 G Código do Item: 8920.012.0001 (ID - 148454)	UNIDADE	297	FLEISCHMANN
132	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FERMENTO PO QUIMICO, COMPLEMENTO: N/A, FORNECIMENTO: LATA 100 G Código do Item: 8920.004.0054 (ID - 59616)	UNIDADE	593	ROYAL
133	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AMIDO MILHO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500 G Código do Item: 8920.004.0051 (ID - 59140)	UNIDADE	594	—
134	PAO, TIPO: FORMA, RECHEIO: N/A, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G Código do Item: 8920.007.0025 (ID - 56125)	UNIDADE	1428	PLUS VITTA
135	PAO, TIPO: FORMA INTEGRAL FATIADO, RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 450 G Código do Item: 8920.007.0048 (ID - 121049)	PCT	1428	—
136	PAO, TIPO: BISNAGUINHA, RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 300G Código do Item: 8920.007.0035 (ID - 65266)	PCT	1433	—
137	FARINHA/CEREAIS, TIPO: GRANOLA, COMPLEMENTO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 250 ~ 300 G Código do Item: 8920.004.0090 (ID - 158014)	UNIDADE	344	—
138	MACARRAO, TIPO: ESPAGUETE, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: PACOTE 500G Código do Item: 8920.005.0026 (ID - 157344)	UNIDADE	1198	BARILLA
139	MACARRAO, TIPO: PENNE, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 G Código do Item: 8920.005.0027 (ID - 157345)	UNIDADE	1193	BARILLA
140	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CUSCUZ MARROQUINO, COMPLEMENTO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 1 KG Código do Item: 8920.004.0101 (ID - 172423)	UNIDADE	340	—

141	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE AMENDO, COMPLEMENTO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 400G Código do Item: 8920.004.0096 (ID - 172103)	UNIDADE	348	—
142	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CREME DE ARROZ, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA EMBALAGEM MÍNIMO 200G Código do Item: 8920.004.0068 (ID - 78307)	UNIDADE	335	—
143	GRAOS, TIPO: QUINOA PRE COZIDA, CASCA: N/A, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: 250 G Código do Item: 8915.005.0019 (ID - 56546)	PCT	335	—
144	PAO, TIPO: FRANCES, RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: UNIDADE 70G Código do Item: 8920.007.0068 (ID - 179337)	UNIDADE	1563	—
145	GRAOS, TIPO: MILHO PIPOCA, CASCA: SEM, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM, FORNECIMENTO: PACOTE 500G Código do Item: 8915.005.0026 (ID - 57115)	UNIDADE	117	—
146	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CHIA, COMPLEMENTO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 1 KG Código do Item: 8920.004.0110 (ID - 182920)	KG	55	—
147	FARINHA/CEREAIS, TIPO: COCO, COMPLEMENTO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 1 KG Código do Item: 8920.004.0109 (ID - 182919)	KG	163	—
LOTE V - FRIOS E CONGELADOS				
148	FRIOS (PRESUNTO, MORTADELA, SALAME), NOME: PRESUNTO COZIDO, VARIEDADE: PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTACAO: PACOTE Código do Item: 8905.004.0032 (ID - 121045)	KG	1195	PERDIGÃO/SADIA
149	BATATA PRE-COZIDA CONGELADA, SABOR: NATURAL, ASPECTO: PALITO, ACONDICIONAMENTO: PACOTE, FORMA FORNECIMENTO: 2 ~ 2,5 KG Código do Item: 8915.010.0003 (ID - 148754)	UNIDADE	833	McCAIN
150	QUEIJO, TIPO: MINAS PADRAO, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 400 ~ 500 G Código do Item: 8910.005.0059 (ID - 157340)	UNIDADE	790	—
151	SALSICHA, TIPO: HOT DOG, FORMULACAO: N/A Código do Item: 8905.009.0002 (ID - 14443)	KG	1179	—
152	QUEIJO, TIPO: PRATO ESTEPE, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: KILO Embalagem entre 4 e 4,3kg Código do Item: 8910.005.0037 (ID - 59639)	KG	804	FOOD SERVICE
153	QUEIJO, TIPO: MINAS FRESCAL, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: PEÇA 500 G Código do Item: 8910.005.0055 (ID - 142175)	UNIDADE	1098	—
154	QUEIJO, TIPO: PARMESAO, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: KILO Embalagem com 7kg Código do Item: 8910.005.0045 (ID - 59650)	KG	1170	FAIXA AZUL/TIROLEZ
155	QUEIJO, TIPO: MUSSARELA, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8910.005.0017 (ID - 13234)	KG	2995	SADIA/AURORA

156	PAO, TIPO: QUEIJO CONGELADO, RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: SEMCOBERTURA, FORNECIMENTO: EMBALAFEM 400 ~ 500 G Código do Item: 8920.007.0054 (ID - 148735)	UNIDADE	833	FORNO DE MINAS
157	QUEIJO, TIPO: PROVOLONE, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8910.005.0039 (ID - 59641)	KG	110	—
158	QUEIJO, TIPO: MUSSARELA, ORIGEM: BUFALA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: 250 ~ 300 GR Código do Item: 8910.005.0062 (ID - 157991)	UNIDADE	761	—
159	QUEIJO, TIPO: GORGONZOLA, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: KILO Código do Item: 8910.005.0044 (ID - 59646)	KG	175	—
160	FRIOS (PRESUNTO, MORTADELA, SALAME....),NOME: MORTADELA, VARIEDADE: DEFUMADO, APRESENTACAO: PEÇA Código do Item: 8905.004.0028 (ID - 79309)	KG	589	—
161	QUEIJO,TIPO: CREAM CHEESE, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: POTE 500 g Código do Item: 8910.005.0033 (ID - 59517) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em pote de 300g a 500g. A quantidade total refere-se a 477 unidades de potes de 300g, equivalente a 143,1 kg . Caso o fornecedor opte por cotações com embalagens de gramatura diferente de 300g, desde que dentro do intervalo previsto, o quantitativo em peso deverá ser mantido. O número total de 477 unidades não deve ser alterado na proposta, porém o fornecedor deverá informar como observação que será realizada a conversão proporcional para garantir a entrega do peso total equivalente no momento do fornecimento.	UNIDADE	477	—
162	FRIOS (PRESUNTO, MORTADELA, SALAME....),NOME: PRESUNTO PARMA, VARIEDADE: N/A, APRESENTACAO: PECA Código do Item: 8905.004.0010 (ID - 7894)	KG	346	—
163	QUEIJO,TIPO: MINAS FRESCAL, ORIGEM: LEITE CABRA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8910.005.0014 (ID - 13231)	KG	440	—
164	FRIOS (PRESUNTO, MORTADELA, SALAME....),NOME: PEITO PERU, VARIEDADE: PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTACAO: PACOTE Código do Item: 8905.004.0031 (ID - 121044)	KG	358	—
165	FRIOS (PRESUNTO, MORTADELA, SALAME....),NOME: BLANQUET PERU, VARIEDADE: PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTACAO: PECA Código do Item: 8905.004.0023 (ID - 59520)	KG	335	—
LOTE VI - BEBIDAS				
166	REFRIGERANTE, SABOR: COLA, COMPOSICAO: ZERO ACUCAR, FORNECIMENTO: 350 ML Código do Item: 8960.003.0013 (ID - 56756)	LA	4431	COCA-COLA
167	REFRIGERANTE, SABOR: COLA, 1ª QUALIDADE, COMPOSICAO: ZERO ACUCAR, FORNECIMENTO: LATA 220 A 250ML Código do Item: 8960.003.0026 (ID - 157413)	LA	4225	COCA-COLA

168	REFRIGERANTE, SABOR: GUARANA, COMPOSICAO: ZERO ACUCAR, FORNECIMENTO: 350 ML Código do Item: 8960.003.0015 (ID - 56760)	LA	3962	ANTÁRTICA
169	REFRIGERANTE, SABOR: COLA, 1ª QUALIDADE, COMPOSICAO: BEBIDA GASEIFICADA, NAO ALCOOLICA, FORNECIMENTO: LATA 350 ML Código do Item: 8960.003.0018 (ID - 59444)	UNIDADE	3962	COCA-COLA
170	REFRIGERANTE, SABOR: GUARANA, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: 350 ML Código do Item: 8960.003.0011 (ID - 56752)	LA	3960	ANTÁRTICA
171	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: MARACUJA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: 1000 ML Código do Item: 8975.005.0084 (ID - 106857)	LITRO	795	BELLAICHIA
172	AGUA, TIPO: MINERAL SEM GÁS, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: GARRAFA PLÁSTICA 500 ML Código do Item: 8960.001.0007 (ID - 53406)	UNIDADE	81667	—
173	REFRIGERANTE, SABOR: COLA, COMPOSICAO: ZERO ACUCAR, FORNECIMENTO: 2000 ML Código do Item: 8960.003.0014 (ID - 56758)	GRF	794	COCA-COLA
174	REFRIGERANTE, SABOR: COLA, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: GARRAFA 2000 ML Código do Item: 8960.003.0009 (ID - 56750)	UNIDADE	794	COCA-COLA
175	REFRIGERANTE, SABOR: GUARANA, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: 2000 ML Código do Item: 8960.003.0010 (ID - 56751)	GRF	780	ANTÁRTICA
176	REFRIGERANTE, SABOR: GUARANA, COMPOSICAO: ZERO ACUCAR, FORNECIMENTO: 2000 ML Código do Item: 8960.003.0016 (ID - 56761)	GRF	780	ANTÁRTICA
177	AGUA, TIPO: AGUA MINERAL, COMPOSICAO: NATURAL, SEM GAS, FORNECIMENTO: FARDO 6 GARRAFAS PLASTICAS 1,5L Código do Item: 8960.001.0028 (ID - 173284)	UNIDADE	236	—
LOTE VII - CONSERVA/DESIDRATADOS/ENLATADOS				
178	LEGUMES, NOME: MILHO VERDE, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8915.006.0038 (ID - 31088)	UNIDADE	818	HEMMER
179	LEGUMES, NOME: TOMATE PELADO, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: POTE 400 G Código do Item: 8915.006.0046 (ID - 56462)	UNIDADE	763	HEMMER
180	LEGUMES, NOME: ERVILHA, CONSERVACAO: CONGELADA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: 300 G Código do Item: 8915.006.0018 (ID - 9253)	PCT	756	BONDUELLE
181	LEGUMES, NOME: PEPINO, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: INTEIRO, FORNECIMENTO: VIDRO 300 G Código do Item: 8915.006.0131 (ID - 145956)	UNIDADE	497	HEMMER
182	LEGUMES, NOME: PALMITO, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: MACIO, 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO COM 300G Código do Item: 8915.006.0043 (ID - 55533)	UNIDADE	1701	HEMMER

183	FRUTAS, NOME: DAMASCO, APRESENTACAO: DESIDRATADA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 250 ~ 300 G Código do Item: 8915.004.0205 (ID - 158001)	UNIDADE	133	—
184	FRUTAS, NOME: UVA PASSA SECA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, FORNECIMENTO: 200 ~ 250 GRAMAS Código do Item: 8915.004.0202 (ID - 157981)	UNIDADE	1109	—
185	FRUTAS, NOME: AMEIXA SECA, SEM CAROCO, APRESENTACAO: DESIDRATADA, FORNECIMENTO: 250 ~ 300 G Código do Item: 8915.004.0206 (ID - 158002)	UNIDADE	222	—
186	PEIXE, NOME: ATUM, CONSERVACAO: CONSERVA, OLEO COMESTIVEL, CORTE: RALADO, FORNECIMENTO: LATA 50 GR Código do Item: 8905.008.0062 (ID - 93708) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em embalagens de 50g a 170g. A quantidade total refere-se a 320 unidades de 170g, equivalente a 54,4 kg . Caso o fornecedor opte por cotações com embalagens de gramatura diferente de 170g, desde que dentro do intervalo previsto, o quantitativo em peso deverá ser mantido. O número total de 320 unidades não deve ser alterado na proposta, porém o fornecedor deverá informar como observação que será realizada a conversão proporcional para garantir a entrega do peso total equivalente no momento do fornecimento.	UNIDADE	320	—
187	COCO DESIDRATADO (RALADO; FLOCOS), TIPO: BRANCO, APRESENTACAO: RALADO, ACUCAR: SEM ACUCAR, FORNECIMENTO: PACOTE 100G Código do Item: 8950.002.0004 (ID - 59700)	UNIDADE	582	MININA/DU COCO/ SÓ COCO
188	BATATA FRITA, ASPECTO: PALHA, SABOR: NATURAL, TRADICIONAL, FORMA FORNECIMENTO: EMBALAGEM 130 ~ 140 GRAMAS Código do Item: 8915.002.0008 (ID - 157983)	UNIDADE	228	ELMA CHIPS
189	LEGUMES, NOME: COGUMELO, FUNCHI SECCHI, CONSERVACAO: SECO APRESENTACAO: DESIDRATADO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 25 ~ 30 GR Código do Item: 8915.006.0141 (ID - 158016)	UNIDADE	344	—
190	LEGUMES,NOME: TOMATE SECO, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: 1000 ML Código do Item: 8915.006.0068 (ID - 56712)	UNIDADE	234	—

LOTE VIII - ÓLEO/AZEITE

191	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: LATA 900 ml Código do Item: 8945.004.0007 (ID - 59224)	UNIDADE	3599	LIZA/SOYA/LEVE
192	AZEITE OLIVA, TIPO: EXTRA VIRGEM, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML Código do Item: 8945.001.0003 (ID - 56662)	UNIDADE	1783	GALO/DE SECCO/EA/BORGES
193	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: GIRASSOL, FORNECIMENTO: LATA 900ml Código do Item: 8945.004.0005 (ID - 10645)	FRASCO	289	LIZA/SOYA/LEVE
194	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS ,TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: LATA 18 LITROS Código do Item: 8945.004.0006 (ID - 57593)	UNIDADE	225	LIZA/SOYA/LEVE

195	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS ,TIPO: GORDURA HIDROGENADA, FORNECIMENTO: POTE 01 KILO Código do Item: 8945.004.0016 (ID - 181305) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em embalagens de 500g a 1kg. A quantidade total refere-se a 119 unidades de 500g, equivalente a 59,5 kg. Caso o fornecedor opte por cotações com embalagens de gramatura diferente de 500g, desde que dentro do intervalo previsto, o quantitativo em peso deverá ser mantido. O número total de 119 unidades não deve ser alterado na proposta, porém o fornecedor deverá informar como observação que será realizada a conversão proporcional para garantir a entrega do peso total equivalente no momento do fornecimento.	UNIDADE	119	TAUÁ / CUKIN
196	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS ,TIPO: COCO, FORNECIMENTO: LITRO Código do Item: 8945.004.0017 (ID - 182889)	LITRO	118	COPRA
LOTE IX - OVOS				
197	OVO, ORIGEM: GALINHA, COR: BRANCO, TAMANHO: EXTRA, FORNECIMENTO: CAIXA Código do Item: 8910.004.0009 (ID - 57113)	DUZIA	1792	—
198	OVO, ORIGEM: GALINHA ORGANICA, COR: VERMELHO (CAPIRA), TAMANHO: GRANDE, FORNECIMENTO: CAIXA COM 10 Código do Item: 8910.004.0015 (ID - 158035)	UNIDADE	839	—
LOTE X - DOCE/DIET/BISCOITOS				
199	GELATINA, CONSISTENCIA: PO, SABOR: MORANGO, FORMULACAO: DIET, EMBALAGEM: 12GR Código do Item: 8925.007.0034 (ID - 121670)	UNIDADE	1530	ROYAL
200	GELATINA, CONSISTENCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA, FORMULACAO: DIET, EMBALAGEM: 12 G Código do Item: 8925.007.0033 (ID - 121669)	UNIDADE	1530	—
201	TORRADA, TIPO: INTEGRAL, SABOR: NATURAL, FORMULACAO: ZERO GORDURA, FORNECIMENTO: PACOTE 140G Código do Item: 8920.008.0010 (ID - 157327)	UNIDADE	558	—
202	GELATINA, CONSISTENCIA: PO, SABOR: SEM SABOR, FORMULACAO: NORMAL, EMBALAGEM: 2 UN (12 G) Código do Item: 8925.007.0039 (ID - 148455)	UNIDADE	1337	ROYAL
203	DOCES, NOME: CHOCOLATE, MEIO AMARGO, APRESENTACAO: TABLETE, FORNECIMENTO: 100 ~ 120 G, FORMULACAO: MEIO AMARGO Código do Item: 8925.005.0071 (ID - 158003)	UNIDADE	1192	NESTLE
204	DOCES, NOME: CHOCOLATE, BRANCO, APRESENTACAO: TABLETE, FORNECIMENTO: 100 ~ 120 G, FORMULACAO: BRANCO Código do Item: 8925.005.0072 (ID - 158004)	UNIDADE	437	NESTLE
205	DOCES, NOME: CHOCOLATE AO LEITE, APRESENTACAO: TABLETE, DOCES, NOME: CHOCOLATE AO LEITE, APRESENTACAO: TABLETE, FORNECIMENTO: 100 ~ 120 G, FORMULACAO: AO LEITE Código do Item: 8925.005.0074 (ID - 158019)	UNIDADE	417	NESTLE
206	CREME (ALIMENTICIOS), TIPO: AVELA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 350 A 400 GR Código do Item: 8930.001.0007 (ID - 157541)	UNIDADE	785	NUTELLA

207	ACUCAR, TIPO: MASCAVO (BRUTO), FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8925.001.0002 (ID - 117)	KG	113	—
208	ACUCAR, TIPO: CONFEITEIRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500G Código do Item: 8925.001.0007 (ID - 59221)	UNIDADE	230	UNIÃO
209	ADOCANTE DIETETICO, APRESENTACAO: PO, TIPO: XILITOL, FORMA FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8925.002.0030 (ID - 164815)	KG	344	—
210	ADOCANTE DIETETICO - APRESENTACAO: LIQUIDO, TIPO: NAO CALORICO, FORMA FORNECIMENTO: FRASCO 110 ML Código do Item: 8925.002.0025 (ID: 137266)	UNIDADE	2193	—
211	MEL ABELHA, COMPOSICAO: PURO, FORNECIMENTO: FRASCO 250 ~ 300 ML Código do Item: 8925.012.0005 (ID - 157992)	UNIDADE	320	GUARAPARI
212	CORANTE ARTIFICIAL, TIPO: LIQUIDO, COR: VERDE, FORNECIMENTO: 10 ~ 15 ML Código do Item: 8925.011.0007 (ID - 157993)	UNIDADE	129	CELEBRATE
213	CORANTE ARTIFICIAL, TIPO: LIQUIDO, COR: VERMELHO, FORNECIMENTO: 10 ~ 15 ML Código do Item: 8925.011.0008 (ID - 157994)	UNIDADE	107	CELEBRATE
214	CHOCOLATE, CONSISTENCIA: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 2KG Código do Item: 8955.006.0007 (ID - 135111)	UNIDADE	415	NESTLE
215	ACHOCOLATADO, CONSISTENCIA: PO, TIPO: INSTANTANEO, FORNECIMENTO: LATA 400G, ACUCAR: COM ACUCAR Código do Item: 8955.001.0004 (ID - 59141)	UNIDADE	1125	NESCAU
216	CHOCOLATE, CONSISTENCIA: GRANULADO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 130 ~ 200 G Código do Item: 8955.006.0008 (ID - 148716)	UNIDADE	119	VISCONTI
217	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: MAIZENA, RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G Código do Item: 8920.001.0050 (ID – 59667)	PCT	820	PIRAQUÊ
218	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: CREAM CRACKER, / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G Código do Item: 8920.001.0049 (ID - 59633)	PCT	780	—
219	DOCES, NOME: AMEIXA, APRESENTACAO: CALDA, FORNECIMENTO: LATA 400 G Código do Item: 8925.005.0023 (ID – 56643)	UNIDADE	230	—
220	DOCES, NOME: FIGO, APRESENTACAO: CALDA, FORNECIMENTO: LATA 400 ~ 450 GR, FORMULACAO: COM ACUCAR Código do Item: 8925.005.0069 (ID - 157999)	UNIDADE	230	—
221	DOCES, NOME: PESSEGO, APRESENTACAO: CALDA, FORNECIMENTO: LATA 400 ~ 450 G, FORMULACAO: SEM CAROCO Código do Item: 8925.005.0070 (ID – 158000)	UNIDADE	404	—
222	DOCES, NOME: GOIABADA, APRESENTACAO: MASSA, FORNECIMENTO: 500 ~ 600 G, FORMULACAO: GOIABA Código do Item: 8925.005.0075 (ID - 163045)	UNIDADE	1131	—

223	GELEIA, SABOR: FRAMBOESA, FORMULACAO: ACUCAR, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 280 A 350G Código do Item: 8930.002.0022 (ID - 163046)	UNIDADE	413	—
224	GELEIA, SABOR: DAMASCO, FORMULACAO: ACUCAR, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 280 ~ 350 G Código do Item: 8930.002.0023 (ID - 163047)	UNIDADE	413	—
225	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: WAFER, RECHEIO / SABOR: MORANGO, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8920.001.0033 (ID - 1244) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em embalagens de 140g a 180g	PCT	563	BAUDUCO / PIRAQUÊ
226	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: WAFER, RECHEIO / SABOR: CHOCOLATE, FORNECIMENTO: 50 G Código do Item: 8920.001.0063 (ID - 73523)	PCT	563	BAUDUCO / PIRAQUÊ
227	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: ROSQUINHA, RECHEIO / SABOR: LEITE, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 350G Código do Item: 8920.001.0161 (ID - 180877)	UNIDADE	563	MABEL
228	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: ROSQUINHA, RECHEIO / SABOR: COCO - ZERO LACTOSE, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 400G Código do Item: 8920.001.0163 (ID - 180889)	UNIDADE	563	MABEL
229	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: CHAMPAGNE, RECHEIO / SABOR: N/A, FORNECIMENTO: 200 G Código do Item: 8920.001.0065 (ID - 73627)	PCT	563	BAUDUCO
230	BOLO, SABOR: CHOCOLATE, RECHEIO: N/A, COBERTURA: N/A Código do Item: 8920.002.0002 (ID - 1410) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em embalagens de 250g a 300g.	UNIDADE	235	—
231	BOLO, SABOR: TRADICIONAL, RECHEIO: N/A, COBERTURA: N/A Código do Item: 8920.002.0010 (ID - 1418) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em embalagens de 250g a 300g	UNIDADE	235	—
232	ACUCAR, TIPO: CRISTAL 1, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8925.001.0015 (ID - 140666)	UNIDADE	235	—
233	DOCES, NOME: DOCE DE LEITE, APRESENTACAO: PASTOSO, FORNECIMENTO: LATA Código do Item: 8925.005.0021 (ID - 55607) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em embalagens de 500g a 1kg. A quantidade total refere-se a 344 unidades de 1kg, equivalente a 344 kg . Caso o fornecedor opte por cotações com embalagens de gramatura diferente de 1kg, desde que dentro do intervalo previsto, o quantitativo em peso deverá ser mantido. O número total de 344 unidades não deve ser alterado na proposta, porém o fornecedor deverá informar como observação que será realizada a conversão proporcional para garantir a entrega do peso total equivalente no momento do fornecimento.	UNIDADE	344	—
234	BOMBOM, SABOR: CHOCOLATE, FORNECIMENTO: CAIXA 400 G Código do Item: 8925.004.0002 (ID - 73570)	UNIDADE	344	GAROTO/NESTLÉ

LOTE XI - CONDIMENTOS

235	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: GRANEL Código do Item: 8950.003.0028 (ID - 5261)	KG	823	CISNE/LEBRE
236	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE MACA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8950.003.0032 (ID - 5265)	LITRO	785	PEIXE
237	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: MOSTARDA, APRESENTACAO: PASTA, FORNECIMENTO: FRASCO PLÁSTICO COM 200G Código do Item: 8950.003.0036 (ID -56127)	UNIDADE	342	HEINZ
238	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CURRY, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: PACOTE 50 ~ 75 G Código do Item: 8950.003.0160 (ID - 148450)	UNIDADE	335	KITANO
239	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CANELA, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: PACOTE 40 ~ 60 G Código do Item: 8950.003.0159 (ID - 148449)	UNIDADE	225	—
240	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SHOYO, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: 500 ML Código do Item: 8950.003.0047 (ID - 56841)	UNIDADE	357	SAKURA/HINOMOTO
241	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: PIMENTA DO REINO, APRESENTACAO: GRAOS, FORNECIMENTO: PACOTE 15 ~ 30 G Código do Item: 8950.003.0161 (ID - 148451)	UNIDADE	763	—
242	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 G Código do Item: 8950.003.0072 (ID - 59598)	UNIDADE	1418	POMAROLA/RICA
243	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CATCHUP, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 390 ~ 400 G Código do Item: 8950.003.0162 (ID - 148452)	UNIDADE	1148	HEINZ/HELLMANS
244	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: MOLHO INGLES, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO 150 ml Código do Item: 8950.003.0130 (ID - 135015)	UNIDADE	348	KITANO
245	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: OREGANO, APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: PACOTE 10 ~ 20 G Código do Item: 8950.003.0163 (ID - 148453)	UNIDADE	570	—
246	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: 40 G Código do Item: 8950.003.0082 (ID - 59690)	UNIDADE	162	KITANO/CHINEZINHO
247	MAIONESE, SABOR: N/A, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS Código do Item: 8950.004.0003 (ID - 57102)	UNIDADE	706	HEINZ/HELLMANS
248	AZEITONA, COR: VERDE, TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: SEM RECHEIO, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: 380 ~ 500 G Código do Item: 8950.001.0015 (ID - 148763)	UNIDADE	119	VALE FÉRTIL
249	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: COENTRO, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: PACOTE 100 G Código do Item: 8950.003.0080 (ID - 59623)	UNIDADE	56	—

250	ESSENCIA AROMATICA, AROMA: BAUNILHA, FORNECIMENTO: FRASCO 25 ML Código do Item: 8925.006.0002 (ID - 6941)	UNIDADE	546	_____
251	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL GROSSO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8950.003.0027 (ID - 5260)	KG	220	_____
252	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA PICANTE, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G Código do Item: 8950.003.0116 (ID - 110008)	UNIDADE	114	_____
253	AZEITONA,COR: PRETO, TIPO: FARGAS, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500G Código do Item: 8950.001.0010 (ID - 59601) Descrição Complementar: Aceitável azeitona do tipo Portuguesa	UNIDADE	112	_____
254	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CALDO GALINHA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8950.003.0004 (ID - 5237) Descrição Complementar: O fornecimento deverá ser realizado em pacote de 1kg	UNIDADE	170	MAGGI
255	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CALDO CARNE, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG Código do Item: 8950.003.0141 (ID - 142138)	UNIDADE	170	MAGGI
256	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: FUMACA LIQUIDA, APRESENTACAO: GARRAFA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 960ML Código do Item: 8950.003.0192 (ID - 182894)	UNIDADE	170	AROMAX
257	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA DOCE, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 180G Código do Item: 8950.003.0191 (ID - 182892)	UNIDADE	119	_____
258	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA DEFUMADA, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60G Código do Item: 8950.003.0190 (ID - 182891)	UNIDADE	119	_____
259	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: LEMON PEPPER, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: KG Código do Item: 8950.003.0189 (ID - 182890)	KG	228	_____
260	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: GLUTAMATO MONOSSODICO, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: 100 G Código do Item: 8950.003.0044 (ID - 56721)	FRASCO	228	AJINOMOTO
LOTE XII - LEITES E DERIVADOS				
261	LEITE, APRESENTACAO: LIQUIDO, TIPO: N/A, CATEGORIA: INTEGRAL, VITAMINA: ESTERELIZADO, PROCESSO: N/A, FORMA FORNECIMENTO: CAIXA TETRA-PACK Código do Item: 8910.002.0022 (ID - 57329)	UNIDADE	5986	PARMALAT/ELEGÊ /PIRACANJUBA
262	LEITE, APRESENTACAO: N/A, TIPO: LONGA VIDA, CATEGORIA: DESNATADO, VITAMINA: N/A, PROCESSO: N/A, FORMA FORNECIMENTO: CAIXA TETRA-PACK Código do Item: 8910.002.0007 (ID - 9283)	LITRO	559	PARMALAT/ELEGÊ /PIRACANJUBA

263	LEITE, APRESENTACAO: LEITE, TIPO: CONDENSADO, CATEGORIA: N/A, VITAMINA: N/A, PROCESSO: N/A, FORMA FORNECIMENTO: LATA 395 G Código do Item: 8910.002.0021 (ID - 57101)	UNIDADE	5903	NESTLE
264	LEITE, APRESENTACAO: LEITE, TIPO: COCO, CATEGORIA: N/A, VITAMINA: N/A, PROCESSO: PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, FORMA FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML Código do Item: 8910.002.0024 (ID - 59602)	UNIDADE	774	SÓ COCO
265	LEITE, APRESENTACAO: LEITE EM PO, TIPO: INSTANTANEO, CATEGORIA: ALIMENTO EM PO SOLUVEL, VITAMINA: VITAMINAS E SAIS MINERAIS, PROCESSO: INTEGRAL, FORMA FORNECIMENTO: LATA DE 400 G Código do Item: 8910.002.0029 (ID - 73637)	UNIDADE	223	NINHO
266	CREME LEITE, TIPO: CREME DE LEITE, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: CAIXA 200g Código do Item: 8910.001.0004 (ID - 57059)	UNIDADE	5208	NESTLE
267	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: CREMOSO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 220 ~ 250 G Código do Item: 8910.006.0014 (ID - 148717)	UNIDADE	1433	POÇOS DE CALDAS/CATUPIRY
268	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: LIGHT, FORNECIMENTO: COPO DE 180 ~ 250 GR Código do Item: 8910.006.0016 (ID - 157342)	UNIDADE	1433	POÇOS DE CALDAS/CATUPIRY
269	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: CREMOSO, FORNECIMENTO: BISNAGA 1,5 ~ 1,8 KG Código do Item: 8910.006.0017 (ID - 157986)	UNIDADE	790	CATUPIRY
270	MANTEIGA, SAL: COM, COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: TABLETE 200G Código do Item: 8910.003.0004 (ID - 57227)	UNIDADE	1758	SANTA ROSA/ELEGÊ
271	MANTEIGA, SAL: SEM, COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, SEM URUCUM, FORNECIMENTO: TABLETE 200G Código do Item: 8910.003.0003 (ID - 57223)	UNIDADE	1758	SANTA ROSA/ELEGÊ/ITAM BÉ/AVIAÇÃO/PIRA CANJUBA/PRESIDENT
272	CREME LEITE, TIPO: FRESCO, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 480 ~ 500 ML Código do Item: 8910.001.0011 (ID - 157997)	UNIDADE	1156	VERDE CAMPO/QUATÁ
273	CREME LEITE, TIPO: ESTERILIZADO, FORMULACAO: LIGHT, FORNECIMENTO: N/A Código do Item: 8910.001.0001 (ID - 5756)	KG	1184	—
274	MANTEIGA, SAL: COM SAL, COMPLEMENTO: LIQUIDA, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: GARRAFA 1 L Código do Item: 8910.003.0010 (ID - 142163)	UNIDADE	167	SERRANORTE
275	MARGARINA, SAL: COM SAL, COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: POTE 500g Código do Item: 8945.003.0003 (ID - 57105)	UNIDADE	1315	QUALY
276	MARGARINA, SAL: COM, COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: BALDE COM 15KG Código do Item: 8945.003.0004 (ID - 57106)	UNIDADE	48	PRIMOR

277	MANTEIGA,SAL: SEM SAL, COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 5 KG Código do Item: 8910.003.0012 (ID - 155892)	UNIDADE	60	ITAMBÉ
278	IOGURTES,TIPO: IOGURTE, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900ML Código do Item: 8975.002.0019 (ID - 172639)	UNIDADE	599	DANONE / BATAVO
279	IOGURTES,TIPO: IOGURTE, SABOR: MORANGO, FORMULACAO: ZERO GORDURA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 850 G Código do Item: 8975.002.0017 (ID - 157341)	UNIDADE	599	DANONE / BATAVO
280	SORVETE, TIPO: MASSA, SABOR: CREME, COBERTURA: N/A, FORNECIMENTO: POTE 1,5 L Código do Item: 8975.004.0016 (ID - 163040)	UNIDADE	349	KIBON

9.2.1. Informações Complementares

As descrições dos itens contidas no tópico 9.2. são suficientes para determinar os produtos a serem entregues, não havendo a necessidade de detalhar informações complementares.

9.3. Intenção de Registro de Preço – IRP

Informamos que na presente data, foi realizada a consulta no sistema SIGA e, verificou-se que não havia nenhuma IRP - Intenção de Registro de Preço aberta, que atenda a conteúdo o objeto da pretensa contratação.

9.4. Definição da Natureza do Objeto

Quanto à classificação da natureza do objeto a ser contratado pela Administração observa-se que este se enquadra como **BEM COMUM**, nos termos do inciso XIII, artigo 6º, da Lei nº 14.133/21, cujo padrão de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, independentemente de sua complexidade, por meio de especificações usuais do mercado, razão pela qual, a utilização da modalidade **PREGÃO** torna-se obrigatória.

9.5. Processamento do Procedimento

9.5.1 Modalidade de Licitação

A modalidade de licitação adotada será o Pregão, na forma eletrônica, previsto no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o objeto licitado trata de bens comuns, cuja qualidade e desempenho podem ser definidos de forma objetiva, conforme preconiza o art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021. O Sistema de Registro de Preços (SRP) será utilizado como procedimento auxiliar, segundo o art. 13 do Decreto nº 48.843/2023 c/c art. 82 da Lei nº 14.133/2021. O critério de julgamento será o de menor preço global por lote, visando à seleção da proposta mais vantajosa para a administração e o modo de disputa **aberto**, com lances intermediários de R\$ 0,10 (dez centavos).

9.5.2. Justificativa da Combinação dos parâmetros

A escolha pela combinação da modalidade Pregão, na forma eletrônica, com o Sistema de Registro de Preços (SRP), fundamenta-se na natureza dos produtos a serem adquiridos, que podem ser claramente especificados no edital e são amplamente disponíveis no mercado, caracterizando-se como bens comuns. O Pregão, por sua agilidade e foco na competitividade, é a modalidade mais indicada para garantir a participação de um maior número de licitantes e obter o melhor preço.

A adoção do SRP é estratégica, pois permite a contratação de bens de forma mais flexível e conforme a demanda ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, otimizando a gestão dos recursos públicos. Esse procedimento proporciona à administração pública a possibilidade de realizar aquisições parceladas conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de uma compra imediata e integral, garantindo eficiência logística e financeira.

O critério de menor preço global por lote foi escolhido para maximizar a economicidade, permitindo a obtenção de melhores condições comerciais sem comprometer a qualidade dos produtos. Esse critério favorece a competitividade entre os fornecedores e reduz o custo total para a administração, gerando uma contratação vantajosa tanto em termos de preço quanto de operacionalidade.

Essa combinação de modalidades e critérios está em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e isonomia, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de maneira responsável e vantajosa.

9.6. Instrumentalização do Procedimento - Adoção do Sistema de Registro de Preços

9.6.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços, uma vez que, pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, conforme prevê o art. 3º, inciso IV, do Decreto 48.843 de 13 de dezembro de 2023.

9.6.2. A Secretaria de Estado da Casa Civil será órgão gerenciador do Registro de Preços.

9.6.3. Não serão admitidos órgão participantes e órgãos aderentes no presente Registro de Preços.

9.6.3.1. A vedação contida no subtópico anterior justifica-se pela complexidade do certame, que envolve a licitação de 280 itens. A medida busca assegurar o controle e a execução eficiente do processo, evitando complicações decorrentes de múltiplas adesões. Além disso, considera-se que a vantajosidade dos preços está diretamente relacionada ao custo do frete, uma vez que a entrega dos itens será realizada em locais específicos. A inclusão de órgãos participantes com unidades espalhadas por todo o Estado poderia impactar negativamente os custos de entrega, aumentando o valor final dos produtos e anulando os benefícios da economia de escala. Dessa forma, a restrição à adesão de outros órgãos visa evitar que a dispersão geográfica eleve os custos de logística, comprometendo a economicidade alcançada com a centralização das entregas.

9.6.4. Os quantitativos estimados para o presente procedimento de registro de preços englobam o atendimento da necessidade para 12 meses, conforme memória de Cálculo dos Quantitativos (doc. SEI 86026039)

9.7. Critério de Julgamento

Dentre os critérios de julgamentos previstos no Artigo 6º, Inciso XLI, da Lei 14.133/2021, o que melhor se aplica ao presente objeto é o **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.

9.8. Regime de Contratação

O melhor regime de execução a ser adotado é o de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**.

9.9. Forma de Execução

9.9.1. A licitante deverá atender aos pedidos encaminhados pela **CONTRATANTE**, contendo descrição do produto e as quantidades no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da emissão e envio da Ordem de Fornecimento.

9.9.2. Os produtos deverão ser entregues na sede da Secretaria de Estado da Casa Civil, situada à Rua Pinheiro Machado, s/nº – Laranjeiras – RJ, em horário comercial, compreendido entre 08h a 17h.

9.9.3. A troca dos gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com as especificações constantes do presente Termo deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da recusa no recebimento.

9.9.4. Modelo de Gestão da Contratação

9.9.4.1. Condições de execução

9.9.4.1.1. A contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

9.9.4.1.2. A gestão e a fiscalização da execução da contratação serão realizadas por agentes públicos, designados pela autoridade do órgão ou entidade CONTRATANTE, que indicará o gestor e fiscais para cada contratação, dentre os servidores lotados no órgão ou entidade, bem como seus substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, observando-se os requisitos estabelecidos pelo art. 7º da Lei nº 14.133/2021;

9.9.4.1.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da contratação, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

9.9.4.1.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

9.9.4.1.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

9.9.4.1.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do modelo de gestão contratual, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, do protocolo de comunicação, dos mecanismos de controle, da forma de aferição do objeto, do método de avaliação de conformidade, das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.9.4.2. Preposto

9.9.4.2.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

9.9.4.2.2. Responderá como representante da empresa contratada, a título de fiscalização e gestão contratual, durante a vigência da contratação.

9.9.4.2.3. A Contratada deverá indicar uma pessoa a exercer a função de preposto para todo período de execução contratual.

9.9.4.2.4. Havendo a necessidade de substituição do preposto a empresa deverá comunicar ao fiscal de contrato, e informar os dados da pessoa que irá substituí-lo na função de preposto.

9.9.4.2.5. A comunicação deverá ser conforme o previsto no protocolo de comunicação.

9.9.4.2.6. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

9.9.4.3. Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal de contrato e/ou pela **comissão de gestão e fiscalização**, ou pelos respectivos substitutos, conforme o previsto na Lei nº 14.133/ 2021, art. 117, caput, e Decreto 48.817/2023, art. 9º.

9.9.4.4. Gestor do Contrato

9.9.4.4.1. Cabem ao gestor do contrato o preparo, coordenação, acompanhamento, conclusão e demais atividades gerenciais, técnicas e operacionais que compõem a celebração do contrato, execução do seu objeto e gestão durante sua vigência, devendo zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais.

9.9.4.4.2. Instruir Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação em sistema informatizado do Poder Executivo estadual.

9.9.4.4.3. Acompanhar a celebração dos contratos, termos aditivos, providenciando a juntada dos comprovantes de publicação do extrato e encaminhamento da via ao Tribunal de Contas do Estado, quando for o caso.

9.9.4.4.4. Manter controle individualizado de cada contrato em processo administrativo de gestão e fiscalização do contrato.

9.9.4.4.5. Prover o fiscal do contrato das informações necessárias ao exercício das atividades de fiscalização;

9.9.4.4.6. Verificar se a contratada está cumprindo todas as obrigações previstas no edital de licitação ou no instrumento de contrato e seus anexos, especialmente a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na contratação, excetuando-se da verificação aquelas relacionadas à execução do objeto, que serão de responsabilidade dos fiscais da contratação.

9.9.4.4.7. Acompanhar o correto cumprimento das obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e tributárias decorrentes do contrato, bem como adotar as providências cabíveis nos casos de inadimplemento de tais obrigações por parte da contratada, em especial a retenção parcial das notas fiscais ou faturas.

9.9.4.4.8. Promover o controle das garantias contratuais.

9.9.4.4.9. Controlar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais.

9.9.4.4.10. Comunicar à autoridade competente e aos setores de interesse os eventuais atrasos, e os pedidos de prorrogação dos prazos de entrega e de execução do objeto, devendo realizar a comunicação conforme o definido em protocolo de comunicação.

9.9.4.4.11. Analisar os casos de necessidade de acréscimos ou supressões do objeto, sob o prisma dos respectivos limites legais e encaminhar à autoridade competente para decisão.

9.9.4.4.12. Notificar a contratada, estabelecendo prazo para o cumprimento das obrigações contratuais ou para que dê início à correção dos defeitos ou desconformidades com o objeto da contratação, constatados durante a sua execução ou após o recebimento provisório, bem como informar à autoridade

competente as ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão do objeto.

9.9.4.4.13. Comunicar à autoridade competente toda e qualquer irregularidade cometidas pela contratada, sejam estas relacionadas às obrigações contratuais sob sua verificação, ou mediante informação dos fiscais do contrato de descumprimento relacionado à execução do objeto e das normas de segurança do trabalho, sugerindo, quando for o caso, a abertura de procedimento para imposição de sanções contratuais e/ou administrativas.

9.9.4.4.14. Adotar as medidas necessárias para a aplicação de sanções e de rescisão contratual. Cabendo à autoridade competente a deflagração do respectivo procedimento, a notificação da contratada para a apresentação de defesa e consulta à Assessoria Jurídica do órgão ou entidade, para posterior decisão final pela autoridade superior.

9.9.4.4.15. Comunicar à autoridade competente que o designou como gestor, formalmente e com antecedência, o seu afastamento das atividades de gestão ou para que seja providenciada a designação de outro agente público.

9.9.4.5. Competência comum dos fiscais do contrato

9.9.4.5.1. Conhecer os instrumentos da Gestão e Fiscalização;

9.9.4.5.2. Verificar se estão sendo atendidas as especificações contidas nos planos, projetos, planilhas, memoriais descritivos, especificações técnicas, projeto básico e executivo, se houver, Termo de Referência, Edital, assim como os prazos de execução e de conclusão, devendo solicitar ao preposto da contratada a correção de imperfeições detectadas;

9.9.4.5.3. Efetuar o Registro de Ocorrências no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação, que deverá ser cumulativo para todo o período de execução do contrato e deverá ser utilizado pelo fiscal durante toda sua atuação, contendo todos os procedimentos realizados para assegurar a execução regular do objeto;

9.9.4.5.4. Dar ciência ao gestor do contrato de todas as ocorrências relevantes para que proceda à juntada no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização;

9.9.4.5.5. Certificar-se de que o preposto da empresa contratada está ciente das obrigações assumidas pela contratada;

9.9.4.5.6. Apresentar, tempestivamente, relatórios de fiscalização apontando ocorrências que possam afetar a execução do contrato, para adoção das medidas cabíveis;

9.9.4.5.7. Averiguar se é a contratada quem executa o contrato, bem como que inexistência ou subcontratação fora das hipóteses legais e previstas;

9.9.4.5.8. Realizar a comunicação com o gestor conforme o protocolo de comunicação, qualquer falta cometida pela contratada;

9.9.4.5.9. Comunicar ao gestor, através de relatório confeccionado no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação, acerca do descumprimento das obrigações pela contratada, para adoção das providências cabíveis;

9.9.4.5.10. Comunicar ao gestor do contrato, formalmente e com antecedência, o seu afastamento das atividades de fiscalização, em caso de férias, licenças e outros eventuais afastamentos;

9.9.4.5.11. Apresentar relatório, ao término do contrato ou quando solicitado em qualquer período, ao gestor do contrato.

9.9.4.6. Fiscalização do Contrato

9.9.4.6.1. Verificar se o material fornecido ou utilizado guarda consonância com o oferecido na proposta, amostra, quando cabível, e especificado pela Administração, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega;

9.9.4.6.2. Verificar a execução do objeto contratual, proceder a sua medição e recebê-lo, mediante parecer circunstanciado assinado pelas partes contratantes, contendo as ocorrências e métricas de medição do período apurado;

9.9.4.6.3. Constatar se a execução do objeto contratado está sendo prestada no local estipulado no contrato, com a correta utilização dos materiais e equipamentos;

9.9.4.6.4. Receber reclamações relacionadas à qualidade do material entregue ou de serviços prestados, assim como elaborar ou solicitar instrumentos para o recebimento destas, agrupando-as de forma a permitir análise sobre as causas das reclamações;

9.9.4.6.5. Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, Projeto Básico ou no Contrato;

9.9.4.6.6. Comunicar imediatamente à contratada quando a execução dos serviços for prejudicada pela falta de insumos previstos para a execução do contrato e realizar o registro da ocorrência no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação Processo administrativo de gestão e fiscalização da contratação;

9.9.4.6.7. Comunicar ao gestor de contratos, mediante provocação justificada do requisitante/demandante, a necessidade de se realizar acréscimos ou supressões no objeto contratado, com vistas à economicidade e à eficiência da execução contratual;

9.9.4.6.8. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

9.9.4.6.9. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

9.9.4.6.10. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

9.9.4.6.11. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

9.9.4.6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

9.9.4.6.13. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

9.9.4.7. Protocolo de comunicação

9.9.4.7.1. São agentes da comunicação, em se tratando de gestão contratual os seguintes elementos:

- Sócio administrador da empresa;
- Preposto da empresa;
- Fiscal do Contrato;
- Gestor do Contrato;
- Autoridade competente.

9.9.4.7.2. A comunicação entre os agentes, preferencialmente será da seguinte maneira:

FLUXO DA COMUNICAÇÃO

Emissor	Mensagem	Canal	Receptor
Sócio administrador da empresa	Definição do preposto da empresa	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Gestor do Contrato
Sócio administrador da empresa	Solicitação de prorrogação ou supressão de prazo	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Gestor do Contrato
Sócio administrador da empresa	Solicitação de substituição do preposto	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Gestor do Contrato
Preposto	Envio de dúvidas ou Respostas de apontamentos do fiscal	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Fiscal do Contrato
Preposto	Envio de Nota Fiscal - NF	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Fiscal do Contrato
Preposto	Solicitação de informação sobre pagamento de NF	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Fiscal do Contrato
Fiscal do Contrato	Envio de questionamentos e reclamações	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Fiscal do Contrato	Verificação da manutenção das condições da contratação	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Fiscal do Contrato	Envio de Relatório sobre a avaliação realizada	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Gestor do Contrato
Gestor do Contrato	Solicitação de comprovação do cumprimento das obrigações contratuais	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Gestor do Contrato	Solicitação de retificação de NF	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Gestor do Contrato	Convocação da Reunião inicial	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Orientação sobre a fiscalização e gestão contratual	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Fiscal do Contrato
Gestor do Contrato	Convocação para assinatura do Contrato e possíveis alterações contratuais	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Solicitação de relatórios	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Fiscal do Contrato
Gestor do Contrato	Solicitação da garantia contratual	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Prorrogação ou supressão contratual	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Notificação de instauração de procedimento sancionatório	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Solicitação de instauração de procedimento sancionatório	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Autoridade competente
Gestor do Contrato	Solicitação de substituição por fins de afastamento	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Autoridade competente

9.9.4.8. Mecanismos de controle

9.9.4.8.1. Serão utilizados os seguintes mecanismos de controle, para fiscalizar a execução do objeto contratado:

9.9.4.8.1.1. Estudo técnico Preliminar – ETP

9.9.4.8.1.2. Termo de Referência – TR

9.9.4.8.1.3. As Orientações Administrativas, os Enunciados e os Pareceres Normativos da Procuradoria Geral do Estado

9.9.4.8.1.4. Orientações da Controladoria Geral do Estado – CGE

9.9.4.8.1.5. Sistema Eletrônico de Informações

9.9.4.8.1.6. E-mail institucional

9.9.4.8.1.7. Sistema Integrado de Gestão Orçamentária, Financeira e Contábil – SIAFE-Rio

9.9.4.8.1.8. Ata de Registro de Preços

9.9.4.9. Forma de Aferição do Objeto Contratado

9.9.4.9.1. A aferição do objeto será realizada com base nas entregas realizadas, observando as datas e condições estipuladas para cada ordem de fornecimento emitida;

9.9.4.9.2. A qualidade dos gêneros alimentícios será verificada no ato de cada entrega, por meio de inspeção visual realizada pelo fiscal do contrato, que observará a integridade das embalagens, frescor dos produtos perecíveis, validade e condições de transporte;

9.9.4.9.3. Verificar se o transporte dos itens perecíveis segue as normas de segurança alimentar, incluindo o uso de veículos isotérmicos ou refrigerados, conforme exigido para preservar a qualidade dos produtos até o local de entrega;

9.9.4.9.4. Inspeccionar a rotulagem e a validade dos produtos, garantindo que todas as informações estejam de acordo com as exigências da ANVISA, incluindo data de fabricação, prazo de validade, composição e condições de armazenamento;

9.9.4.9.5. Avaliar a conformidade dos produtos com os padrões de qualidade estabelecidos no contrato, rejeitando itens que apresentem características inadequadas, como sinais de deterioração, embalagens violadas ou que não atendam aos requisitos especificados;

9.9.4.9.6. Acompanhar a regularidade das entregas, certificando que os produtos sejam fornecidos nas quantidades e prazos definidos, mantendo a continuidade do abastecimento para atender às necessidades das Copas e Cozinhas dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras;

9.9.4.9.7. Manter um registro de cada entrega e elaborar relatórios de inspeção, quando for o caso, para documentar o estado dos produtos no momento do recebimento, facilitando a rastreabilidade e resolução de possíveis não conformidades;

9.9.4.9.8. Poderá ser avaliada a satisfação dos usuários finais, aplicando pesquisas periódicas para mensurar a percepção sobre a qualidade e adequação dos produtos fornecidos;

9.9.4.9.9. Efetuar reuniões de avaliação de desempenho com o fornecedor, sempre que necessário, para tratar dos pontos identificados nos relatórios de inspeção e definir melhorias e ajustes operacionais para garantir o atendimento pleno às exigências contratuais.

9.9.4.10. Orientações quanto ao controle das garantias contratuais

Não há necessidade de orientações quanto ao controle das garantias, uma vez que, conforme disposto no item 11.3, não será exigida a garantia contratual conforme previsto no artigo 96 da Lei nº 14.133/2021. A decisão visa promover uma maior participação de fornecedores, ampliando a competitividade e garantindo a eficiência e a economicidade no processo de contratação. Considera-se, ainda, que os riscos associados à execução contratual não apresentam um potencial de prejuízo financeiro significativo ao órgão público, o que torna a exigência de garantia desproporcional e desnecessária. Essa medida facilita o processo de contratação, incentivando uma ampla concorrência e, consequentemente, gerando melhores condições para a administração pública.

9.9.4.11. Recebimento provisório e definitivo

9.9.4.11.1. O recebimento provisório será dispensado por se tratar de casos de aquisição de gêneros perecíveis, alimentação preparada e transportada, conforme art. 21 do Decreto 48.817/23;

9.9.4.11.2. O recebimento definitivo do objeto será efetuado por servidor ou comissão de fiscalização designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do art. 140, inciso II, alínea b, da Lei Federal nº 14.133/2021, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a instalação e, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no Termo de Referência;

9.9.4.11.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.9.4.11.4. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sendo fixado pelo fiscal do contrato um prazo de 05 (cinco) dias corridos a contar da notificação da CONTRATANTE, para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, às custas DA CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades, sendo sempre necessário a motivação da recusa;

9.9.4.11.5. Em caso de defeito de fabricação ou avaria no transporte, a CONTRATADA deverá, em no máximo 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação da CONTRATANTE, providenciar a substituição do produto defeituoso/avariado por outro, de característica idêntica e em perfeita condição de uso, assumindo, inclusive, quaisquer custos pela troca;

9.9.4.11.6. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato pela contratada pelos prejuízos resultantes da inobservância das obrigações assumidas.

9.9.4.11.7. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal ou outro instrumento equivalente pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.9.4.11.8. O prazo para a solução, pela CONTRATADA, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.9.4.12. Obrigações do Contratante

9.9.4.12.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução do objeto, inclusive permitindo o acesso de prepostos ou representantes da empresa contratada às dependências do CONTRATANTE, no trato de questões relacionadas à execução do objeto;

9.9.4.12.2. Prestar informações e esclarecimentos necessários à execução do objeto, que venham a ser solicitados por representante legal ou preposto da CONTRATADA;

9.9.4.12.3. Designar gestor e fiscais para acompanhamento da execução da contratação;

9.9.4.12.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto contratado, perante as especificações constantes do Termo de Referência e da Proposta Comercial, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.9.4.12.5. Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto, de forma a verificar a sua perfeita execução;

9.9.4.12.6. Manter, através da Fiscalização, registros e documentos de controle relacionados com o fornecimento do objeto;

9.9.4.12.7. Notificar formalmente a empresa contratada por ocorrências de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades no curso da execução da contratação, fixando prazo para a sua correção;

9.9.4.12.8. Aplicar as penalidades por descumprimento de obrigações pactuadas neste Termo de Referência;

9.9.4.12.9. Verificar, durante a vigência da contratação, a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas;

9.9.4.12.10. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos neste instrumento;

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

subordinados.

9.9.4.13. Obrigações da(s) Contratada(s)

9.9.4.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo fiel cumprimento dos serviços, objeto desta contratação, conforme especificações, prazos e condições constantes deste Termo de Referência e na sua proposta;

9.9.4.13.2. A CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar a Nota de Empenho, conforme disposto no art. 21 do Decreto 48.843/2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, de que trata a Lei nº 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

9.9.4.13.3. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração, nos termos do art. 21, §1º do Decreto 48.843/2023;

9.9.4.13.4. Credenciar, junto à SECC, preposto para representá-lo e atender às requisições efetuadas pelo Gestor da contratação;

9.9.4.13.5. Fornecer o(s) bem(ns) conforme especificações, prazos e nos locais previstos, em perfeitas condições, na forma estabelecida neste Termo de Referência, consignados em sua Proposta Comercial, acompanhado(s) da respectiva nota fiscal.

9.9.4.13.6. Substituir o item as suas expensas, no todo ou em parte, quando prestado em desacordo com este Termo de Referência;

9.9.4.13.7. Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução do objeto, bem como responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras obrigações que incidam ou venham a incidir na execução do objeto;

9.9.4.13.8. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela Fiscalização, atendendo as medidas técnicas e administrativas determinadas por esta;

9.9.4.13.9. Cientificar imediatamente a Fiscalização sobre qualquer ocorrência anormal que afete a execução do objeto;

9.9.4.13.10. Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou malfeitos na execução do objeto, atendendo assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela Fiscalização;

9.9.4.13.11. Responsabilizar-se e indenizar por eventuais danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a Fiscalização;

9.9.4.13.12. Manter, durante toda vigência da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas.

9.9.4.14. Infrações e Sanções Administrativas

Constitui infração administrativa, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

9.9.4.14.1. Dar causa à inexecução parcial da contratação;

9.9.4.14.2. Dar causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.9.4.14.3. Dar causa à inexecução total da contratação;

9.9.4.14.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

9.9.4.14.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

9.9.4.14.5.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.9.4.14.5.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.9.4.14.5.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.9.4.14.5.4. Deixar de apresentar amostra;

9.9.4.14.5.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

9.9.4.14.6. Não aceitar a Nota de Empenho ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.9.4.14.6.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.9.4.14.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.9.4.14.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução da contratação;

9.9.4.14.9. Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

9.9.4.14.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.9.4.14.10.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.9.4.14.10.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.9.4.14.10.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.9.4.14.10.4. Apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

9.9.4.14.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

9.9.4.14.12. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

9.9.4.14.13. O licitante ou contratado que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.9.4.14.13.1. Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 9.9.4.14.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

9.9.4.14.13.2. Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 9.9.4.14.1. a 9.9.4.14.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da Nota de Empenho, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

a) Na hipótese de a infração ser cometida antes da efetivação da contratação, a base de cálculo da multa prevista neste item será o valor da última Nota de Empenho emitida;

b) Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho;

c) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 9.9.4.14.25.

d) A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

9.9.4.14.13.3. Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 9.9.4.14.2. a 9.9.4.14.7, 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 Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

9.9.4.14.13.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 9.9.4.14.8. a 9.9.4.14.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que 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;

9.9.4.14.14. Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o contratado, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, nos termos do art. 227 da Lei estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1979, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

9.9.4.14.14.1. Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, caso haja, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2% (dois por cento).

9.9.4.14.14.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 9.9.4.14.14.1, autoriza a Administração a promover a rescisão contratual, caso haja, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

9.9.4.14.14.3. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato, caso haja, com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no presente Termo de Referência.

9.9.4.14.15. No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 10% do valor do Contrato, caso haja.

9.9.4.14.15.1. A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

9.9.4.14.16. Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

9.9.4.14.16.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

9.9.4.14.16.2. As peculiaridades do caso concreto;

9.9.4.14.16.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 71 e 72 da Lei nº 5.427, de 1º de abril de 2009;

9.9.4.14.16.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

9.9.4.14.16.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.9.4.14.17. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade CONTRATANTE, sendo competentes para sua aplicação:

a) as sanções previstas nos itens 9.9.4.14.13.1, 9.9.4.14.13.2 e 9.9.4.14.13.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;

b) a aplicação da sanção prevista no item 9.9.4.14.13.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Estado; ou

b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (função e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

9.9.4.14.18. A aplicação de quaisquer das penalidades administrativas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou contratado, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Lei nº 5.427/2009.

9.9.4.14.18.1. A aplicação de sanção será antecedida de intimação do licitante ou contratado, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

9.9.4.14.18.2. A defesa prévia do licitante ou contratado será exercida no prazo de:

a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 9.9.4.14.13.1 e 9.9.4.14.13.2, contado da data da intimação;

b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 9.9.4.14.13.3 e 9.9.4.14.13.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

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

9.9.4.14.19. A aplicação das sanções previstas no edital e no Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma:

a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e

b) a possibilidade de rescisão administrativa da contratação, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

9.9.4.14.20. Aplica-se o disposto na alínea a do item 9.9.4.14.19. à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

9.9.4.14.21. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

9.9.4.14.22. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

9.9.4.14.23. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional, nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

9.9.4.14.24. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

a) Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR, na forma do art. 33, § 1º, do Decreto nº 46.366, de 19 de julho de 2018.

9.9.4.14.25. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao licitante ou contratado, em decorrência de conduta vedada no edital e/ou no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado.

9.9.4.14.26. O licitante ou contratado deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade CONTRATANTE, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

9.9.4.14.27 O CONTRATANTE deverá remeter para o Órgão Central de Logística (SUBLOG) o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

9.9.4.14.27.1 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

9.9.4.14.28. Caso não seja efetuado o pagamento da multa aplicada ou o valor seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor total ou do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

9.9.4.14.28.1 A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Estado para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

9.9.4.14.28.2 O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem os arts. 4º e 5º da Lei nº 5.351, de 15 de dezembro de 2008, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria da Dívida Ativa deverá ser consultada.

9.9.4.15. Procedimento de verificação da manutenção das condições contratadas

9.9.4.15.1. O contratado deverá manter, durante toda a execução do contrato, as condições de qualidade, segurança, logística e demais requisitos especificados no instrumento contratual e nos normativos legais aplicáveis.

9.9.4.15.2. A verificação do cumprimento dessas condições será realizada pelo fiscal do contrato, que efetuará inspeções mensais para assegurar que todas as exigências contratuais estão sendo rigorosamente atendidas.

9.9.4.15.3. Inspeções adicionais poderão ser realizadas a qualquer momento, a critério da administração, em caso de suspeita de irregularidades ou denúncias de descumprimento das condições pactuadas.

9.9.4.15.4. O fiscal do contrato deverá registrar o resultado das inspeções em relatórios mensais, destacando quaisquer não conformidades identificadas, bem como as providências solicitadas ao contratado para a correção dessas inconformidades.

9.9.4.15.5. Em caso de reincidência ou descumprimento reiterado das condições contratuais, o fiscal do contrato deverá comunicar imediatamente a administração para avaliação de aplicação de penalidades previstas no contrato, além de adoção de medidas corretivas adicionais.

9.9.4.15.6. No encerramento do contrato, será realizada uma inspeção final para certificar que o contratado manteve as condições acordadas ao longo de toda a execução e para validar a conformidade dos serviços ou produtos fornecidos com o que foi originalmente estipulado no contrato.

9.10. Habilitação

9.10.1. Qualificação Técnica

Para fins de comprovação de qualificação técnica deverá(ão) ser apresentado(s) o(s) seguinte(s) documento(s), observado o disposto no art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

a) Comprovação de aptidão para a execução do objeto a ser contratado, de acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

a.1) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

a.2) A empresa deverá comprovar o fornecimento anterior de no mínimo 10% (dez por cento) dos quantitativos dos itens referentes às parcela de maior relevância de cada um dos lotes que pretende fornecer, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativos aos atestados:

Lote	Parcela de maior relevância	Qtd mínima a ser comprovada
I	Item 5 - CARNE, TIPO: Picanha, ORIGEM: BOVINA, CONSERVACAO: Maturada, CORTE: PEÇA	308,3 kg
II	Item 30 - CARPACCIO, TIPO: SALMAO DEFUMADO	59,5 kg
III	Item 81 - LEGUMES, NOME: Cogumelo Paris, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: BANDEJA 250GR	137 unds
IV	Item 118 - ARROZ, TIPO: AGULHINHA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG	538,6 kg
V	Item 155 - QUEIJO, TIPO: MUSSARELA, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: N/A	299,5 kg
VI	Item 172 - AGUA, TIPO: MINERAL SEM GÁS, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: GARRAFA PLÁSTICA 500 ML	8166 unds
VII	Item 182 - LEGUMES, NOME: PALMITO, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: MACIO, 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO COM 300G	170 unds

VIII	Item 192 - AZEITE OLIVA, TIPO: EXTRA VIRGEM, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML	178 unds
IX	Item 197 - OVO, ORIGEM: GALINHA, COR: BRANCO, TAMANHO: EXTRA, FORNECIMENTO: CAIXA	179 duzias
X	Item 214 - CHOCOLATE, CONSISTENCIA: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 2KG	41 unds
XI	Item 256 - CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: FUMACA LIQUIDA, APRESENTACAO: GARRAFA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 960ML	17 unds
XII	Item 269 - REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: CREMOSO, FORNECIMENTO: BISNAGA 1,5 ~ 1,8 KG	79 unds

a.3) Para atendimento do percentual indicado no subitem anterior, será admitido o somatório de atestados, desde que se refiram a fornecimento compatível com o objeto desta licitação.

9.10.2. Qualificação Econômico-Financeira

9.10.2.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples;

9.10.2.1.1. Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

9.10.2.1.2. Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

9.10.2.2. Considerando que a licitação dar-se-á por lotes, dentre eles o LOTE 1 cujo valor é de R\$ 1.912.650,62 (um milhão novecentos e doze mil seiscentos e cinquenta reais e sessenta e dois centavos), optou-se pela apresentação do balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais exclusivamente para este lote, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisório.

9.10.2.2.1. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.10.2.2.2. Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

9.10.2.2.2.1. Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

9.10.2.2.3. Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

9.10.2.2.4. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

$$SC = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

9.10.2.3. Caso seja apresentado resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá ser comprovado capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado do lote pertinente.

Esta exigência se mostra razoável visto que: i) aumenta a competitividade do certame, ii) Garante a participação de licitantes com capacidade financeira compatível, iii) Aumenta as chances de obtenção da melhor proposta e iv) Garante um tratamento isonômico aos licitantes.

9.10.2.4. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

10. DOS FORNECIMENTOS ACESSÓRIOS

Para o presente processo não se vislumbra a necessidade de fornecimentos acessórios.

11. INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

11.1. Instrumento Contratual

11.1.1. O instrumento de contrato será substituído por outro instrumento hábil, como nota de empenho ou ordem de fornecimento, que deverá ser assinado ou emitido dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

11.2. Duração do Contrato ou da Ata de Registro de Preços

11.2.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

11.2.2. 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 requisitos estabelecidos no art. 20 do Decreto nº 48.843/2023 e na referida Ata.

11.3. Reajustamento de Preços

O reajustamento de preços não se aplica, uma vez que o instrumento de contrato será substituído por outro instrumento hábil, como nota de empenho ou ordem de fornecimento, os quais deverão ser assinados ou emitidos dentro da vigência da Ata de Registro de Preços.

Embora a Lei nº 14.133/2021 assegure a previsão de cláusula para reajuste do valor contratado, é importante destacar que as atas de registro de preços não se confundem com contratos administrativos, razão pela qual a disciplina prevista pelo § 7º do art. 25 da Lei nº 14.133/2021 não tem incidência automática nas licitações voltadas à instituição de **atas de registro de preços**.

Ademais, o presente caso está sujeito à observância das disposições contidas no art. 82, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, bem como nos artigos 27 e 28 do Decreto nº 48.843/2023, que regulamentam os mecanismos de revisão e negociação dos preços registrados, em consonância com os princípios da legalidade e da vantajosidade que norteiam a Administração Pública.

11.4. Garantia

Não será exigida a garantia contratual conforme previsto no artigo 96 da Lei nº 14.133/2021. A decisão visa promover uma maior participação de fornecedores, ampliando a competitividade e garantindo a eficiência e a economicidade no processo de contratação. Considera-se, ainda, que os riscos associados à execução contratual não apresentam um potencial de prejuízo financeiro significativo ao órgão público, o que torna a exigência de garantia desproporcional e desnecessária. Essa medida facilita o processo de contratação, incentivando uma ampla concorrência e, consequentemente, gerando melhores condições para a administração pública.

12. TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTO, TECNOLOGIA, TÉCNICAS EMPREGADAS E TRANSIÇÃO CONTRATUAL

Dado o objeto da presente contratação, verifica-se que não há a necessidade de transferência de conhecimento, tecnologia, ou técnicas empregadas, tampouco uma transição contratual que exija planejamento detalhado e conhecimento especializado. Este requisito aplica-se, sobretudo, a contratações que demandam atividades de natureza intelectual ou que envolvam alto impacto nas operações do órgão. No caso dos gêneros alimentícios, o fornecimento é de caráter material e não possui especificidades técnicas que exijam continuidade do conhecimento técnico ou adaptação tecnológica significativa entre fornecedores.

13. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

Recomenda-se que a CONTRATADA busque para os itens a serem adquiridos alternativas que, em sua produção, embalagem e distribuição, procurem diminuir os impactos e os problemas causados ao meio ambiente. Quanto às embalagens, priorizem a utilização de materiais biodegradáveis, compostáveis ou recicláveis, reduzindo a utilização de plásticos e materiais não recicláveis, e para o transporte, procurem alternativas que diminuam os efeitos nocivos ao meio ambiente e proporcionem uma forma mais segura e saudável na entrega.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

A subcontratação apenas se mostra cabível em processos licitatórios quando o objeto a ser executado apresenta elevado nível de complexidade, requerendo a participação de terceiros para atividades especializadas ou que demandem concentração em aspectos específicos da execução. No entanto, no presente caso, a natureza do objeto licitado não demanda esse nível de complexidade, sendo plenamente viável sua execução direta pela contratada, sem a necessidade de recorrer a terceiros.

Adicionalmente, a subcontratação deve ser utilizada exclusivamente em situações onde a sua adoção é fundamental para assegurar a boa execução do contrato, o que não se aplica à presente contratação. Portanto, visando garantir o pleno cumprimento do contrato pela empresa vencedora, não será admitida a subcontratação, seja parcial ou total, uma vez que tal medida não se mostra necessária para o sucesso do objeto contratado.

Em vista disso, permanece vedada qualquer forma de subcontratação neste processo licitatório.

15. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Não será permitida a participação de consórcios no certame. Em relação à vedação da participação de consórcio, cabe esclarecer que a existência de fornecedores diversos, reunidos sob a administração de um principal, culminaria em riscos ao fornecimento, posto que, se cada integrante do consórcio fornecer um ou alguns insumos previstos no processo de compra pública, o atraso de um ou outro geraria prejuízos ao conjunto da preparação das refeições.

Inicialmente, a vedação à participação de consórcio se justifica na medida em que, a ausência de consórcio não trará prejuízo à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcio é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

A decisão em vedar a participação de empresa em consórcio no presente certame, visa exatamente afastar a restrição à competição, na medida em que, a reunião de empresas que, individualmente, poderiam prestar os serviços, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluios/cartéis, para manipular os preços nas licitações. Além disso, essa decisão atende ao interesse público por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

16. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA

16.1. Será permitida a participação de cooperativas desde que atenda aos requisitos previstos no art. 16 da Lei 14.133/2021:

"Art. 16. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação."

16.2. Em relação às cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

16.2.1. Demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

16.2.2. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º, da Lei nº 5.764/1971;

16.2.3. Demonstrativo de que qualquer cooperado, com igual qualificação, é capaz de executar o objeto contratado;

16.2.4. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

16.2.5. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

16.2.6. O registro previsto na Lei nº 5.764/1971, art. 107;

16.2.7. A comprovação de integralização das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

16.2.8. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

17. INCIDÊNCIA DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

De acordo com a Nova Lei de Licitações e Contratos, em especial, no §4º, do art. 25, consta a obrigatoriedade da implementação do programa de integridade às empresas que venham a participar de licitações de grande vulto. Averigua-se, portanto, alinhamento entre a Lei nº 14.133/2021 e a Lei Estadual n.º 7.753, de 17 de outubro de 2017 Lei o Programa de Integridade do Estado do Rio de Janeiro.

Nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/17 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública. Consta no art. 1º da lei Estadual n.º 7.753, de 17 de outubro de 2017, que:

“Art. 1º - Fica estabelecida a exigência do Programa de Integridade às empresas que celebrem contrato, consórcio, convênio, concessão ou parceria público-privado com a administração pública direta, indireta e fundacional do Estado do Rio de Janeiro, cujos limites em valor sejam superiores ao da modalidade de licitação por concorrência, sendo R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais) para obras e serviços de engenharia e R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) para compras e serviços, mesmo que na forma de pregão eletrônico, e o prazo do contrato seja igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias.”

Neste contexto, caso a contratada ainda que não tenha programa de integridade instituído, a Lei nº 7.753/17 faculta o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a implantação do referido programa, a contar da data da celebração do contrato.

18. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE - DEMAIS CONSIDERAÇÕES

18.1. Contratações Interdependentes

Não existe a necessidade de contratação que mantenha interdependência com o objeto da presente contratação.

18.2. Capacitação de Pessoal

Não há necessidade de capacitação de pessoal para a correta execução do objeto da presente contratação.

18.3. Servidores que Participarão da Gestão e Fiscalização do Contrato a ser Celebrado

A gestão e a fiscalização da execução da contratação serão realizadas por agentes públicos, designados pela autoridade do órgão ou entidade contratante, que indicará o gestor e fiscais para a presente contratação, dentre os servidores lotados no órgão ou entidade, bem como seus substitutos, observando-se os requisitos estabelecidos pelo art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021. A indicação se dará após a seleção do fornecedor e anteriormente à formalização do instrumento contratual.

19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação de gêneros alimentícios pode gerar alguns impactos ambientais ao longo do processo de fornecimento, desde a produção até o descarte de resíduos. Um dos principais impactos está relacionado ao uso excessivo de embalagens descartáveis, que, se não forem biodegradáveis ou recicláveis, podem aumentar a carga de resíduos sólidos no meio ambiente. Para mitigar esse impacto, recomenda-se que o fornecedor priorize embalagens sustentáveis, como as biodegradáveis ou recicláveis, contribuindo para a redução do descarte de materiais plásticos e outros poluentes.

Outro impacto ambiental significativo refere-se ao transporte dos alimentos, que geralmente utiliza veículos com emissões de gases de efeito estufa. Esse fator é especialmente relevante quando o transporte ocorre de forma frequente e cobre longas distâncias. Para reduzir a pegada de carbono associada às entregas, o fornecedor pode adotar veículos com tecnologias de baixa emissão de poluentes, como veículos elétricos ou movidos a combustíveis menos agressivos ao meio ambiente.

A geração de resíduos orgânicos durante o processo de manuseio e preparo dos gêneros alimentícios também representa um ponto crítico. O desperdício de alimentos, quando mal gerido, contribui para o acúmulo de resíduos que poderiam ser evitados ou redirecionados para reciclagem orgânica. Medidas de mitigação para esse impacto incluem a adoção de boas práticas de segregação e descarte de resíduos, bem como o redirecionamento de sobras orgânicas para compostagem ou outros processos que promovam o reaproveitamento.

O armazenamento e conservação dos produtos, especialmente os perecíveis, requerem o uso contínuo de energia elétrica para refrigeração, o que pode elevar o consumo energético e, consequentemente, o impacto ambiental. Para mitigar esse impacto, o órgão pode adotar práticas de eficiência energética, como a utilização de equipamentos com certificação de baixo consumo, controle rigoroso de temperatura e práticas de manutenção que evitem o desperdício de energia.

20. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação destina-se a assegurar a aquisição de gêneros alimentícios necessários para atender às demandas operacionais dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras e da Secretaria de Estado da Casa Civil, especialmente em eventos oficiais, reuniões prolongadas, e cursos de capacitação in company. Tal necessidade é parte integral da estratégia de atendimento e recepção de autoridades e convidados, com o objetivo de garantir um ambiente de trabalho adequado, contínuo e seguro para as mais altas autoridades do Estado, conforme detalhado no ETP.

Os resultados pretendidos com a contratação incluem, primeiramente, a garantia de qualidade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, assegurando que os produtos estejam em conformidade com as regulamentações da ANVISA e atendam aos requisitos de higiene e conservação exigidos para o consumo seguro. Esse objetivo reforça a importância de critérios rigorosos de inspeção e controle de qualidade na entrega dos produtos.

Além disso, busca-se otimizar a economicidade e a eficiência dos recursos públicos, com a expectativa de redução de custos operacionais por meio da contratação planejada, evitando aquisições avulsas e potencializando condições comerciais vantajosas com a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP). Tal abordagem possibilita a adequação do fornecimento às demandas institucionais sem comprometer o orçamento e mantendo um processo de gestão eficiente dos estoques ao longo da vigência do contrato.

Outro aspecto relevante dos resultados esperados é o alinhamento às práticas sustentáveis, com a incorporação de medidas que promovam a utilização de embalagens recicláveis e o transporte eficiente. A sustentabilidade e a responsabilidade ambiental são parte fundamental da contratação, visando à mitigação de impactos ambientais ao longo do ciclo de fornecimento.

Finalmente, espera-se que o contrato proporcione flexibilidade e agilidade na reposição de estoque para atender a eventuais variações de demanda e necessidades emergenciais, garantindo o suporte ininterrupto aos serviços de copa e cozinha. Assim, a contratação atende aos princípios de eficiência, economicidade e adequação, com foco em proporcionar um ambiente funcional e bem equipado para o pleno atendimento das necessidades institucionais.

21. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO GRAU E PRAZOS DE SIGILO

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar não possuem a necessidade de restrição do acesso, portanto, poderão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

22. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(VII, art.7º do Decreto nº 48.816/2023)

A análise da estrutura da presente contratação, conforme delineado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), revela a viabilidade, razoabilidade e adequação para o atendimento das necessidades da Secretaria de Estado da Casa Civil no que tange ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados aos Palácios Guanabara e das Laranjeiras, assim como às atividades institucionais da Casa Civil. A contratação, estruturada na modalidade de Pregão Eletrônico com a formação de Ata de Registro de Preços, busca assegurar a continuidade e qualidade no atendimento a eventos e reuniões de elevado nível protocolar e relevância, garantindo, assim, o adequado suporte para a permanência e conforto das autoridades e convidados de alto nível nos espaços institucionais.

No que se refere à viabilidade, destaca-se que a contratação foi desenhada para responder de forma concreta às demandas regulares e especiais do órgão, incluindo coffee breaks em reuniões prolongadas e cursos de capacitação. A organização dos itens em lotes permite a flexibilidade necessária para a aquisição conforme a demanda, sem comprometer o orçamento público, promovendo uma gestão racional dos recursos. A opção pela Ata de Registro de Preços, nesse contexto, é uma medida adequada que assegura a pronta disponibilidade dos itens sem impor a obrigatoriedade de consumo integral, o que denota um planejamento cuidadoso e focado na economicidade.

A razoabilidade do processo licitatório também é evidente na estruturação dos lotes e na opção pela não exigência da cota reservada para ME e EPP, exceto para o Lote IX, cujo valor é inferior a R\$80.000,00. Esse lote, sendo exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, observa as diretrizes do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, promovendo a inclusão sem comprometer a funcionalidade e a gestão da contratação. Para os demais lotes, a justificativa fundamentada de que a divisão excessiva comprometeria a eficiência, elevação dos custos administrativos e dificultaria o acompanhamento e a execução contratual, demonstra razoabilidade e está respaldada no artigo 49 do referido dispositivo legal.

Por fim, a adequação da contratação é inquestionável, considerando-se que todas as medidas tomadas atendem aos requisitos estabelecidos pelo Decreto nº 48.816/2023 e pela Lei 14.133/2021. A previsão para não exigência de garantia contratual, baseada em uma análise de risco proporcionada e na promoção de ampla competitividade, reforça o compromisso com a transparência e a boa gestão dos recursos públicos. Ainda, o ETP considera dados históricos e contratações anteriores para estimar a demanda, conferindo maior precisão e controle no consumo dos itens contratados.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é viável, razoável e adequada para suprir as demandas operacionais e institucionais do órgão, atendendo plenamente aos princípios da eficiência, economicidade e transparência, e garantindo o atendimento das necessidades a que se destina.

23. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

(§2º, art.5º do Decreto nº 48.816/2023)

Integrante Demandante

Nome: Adenilson Luiz Theodoro da Silva
Área/Setor: Divisão de Copa e Cozinha
Id Funcional: 4354314-6

Integrante Técnico

Nome: Gabriel Henrique Oliveira Barbosa
Área/Setor: Divisão de Copa e Cozinha
Id Funcional: 5121375-3

24. APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

(art.1º da Resolução SECC nº 137/2024)

Conforme o art. 1º da Resolução SECC nº 137, de 24 de setembro de 2024, informamos que a autoridade competente para esta demanda é o(a) Subsecretário de Gestão Administrativa e Patrimonial.

Fábio Tadeu Nicolosi Serrão Subsecretário de Gestão Administrativa e Patrimonial ID Funcional nº 5113638-4



Documento assinado eletronicamente por **Adenilson Luiz Theodoro da Silva, Assistente II**, em 29/01/2025, às 12:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Henrique Oliveira Barbosa Ferreira, Coordenador**, em 29/01/2025, às 12:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fabio Tadeu Nicolosi Serrão, Subsecretário**, em 29/01/2025, às 13:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **91931118** e o código CRC **603E4B04**.