TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

AQUISIÇÕES
FORNECIMENTO CONTÍNUO – LICITAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1 OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONSUMO DA DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA SEDIADO NA CIDADE DE GOVERNADOR CELSO RAMOS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e valores definidos no Estudo Técnico Preliminar.

1.2 A licitação terá como critério de julgamento MENOR, sendo a COTA PRINCIPAL – EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, divididas nos seguintes lotes:

1.2.1. LOTE 1:

Item	CATMAT	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
01	463997	**AÇÚCAR REFINADO:** **Características Técnicas:** Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de **1 kg**. **Data de fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.	KG	30	R$ 5,63	R$ 168,90
02	463697	**AZEITE DE OLIVA:** **Características Técnicas: t**ipo **EXTRA VIRGEM**, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, **acidez máxima de 0,5 g/100g,** coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. **Embalagens**: primária – vidro, original do fabricante, de com **500 ml**. A embalagem deverá conter externamente os dados de	UNID.	110	R$ 53,50	R$ 5.885,00

		identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. **Marcas referência:** Olivas do Sul, Cardeal, Cocinero, Andorinha, La Violetera, Vila Flor, Qualitá ou similar.				
03	458908	**ARROZ PARBOILIZADO:** **Características Técnicas:** Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, pacotes de **1 kg**. **Data de Fabricação:** Máximo de *30* dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência:** Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.	KG	300	R$ 7,78	R$ 2.334,00
04	462699	**GELEIA:** **Características Técnicas:** Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. **Embalagem primária:** Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de **400g**. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	UNID.	90	R$ 15,03	R$ 1.352,70
05	459672	**EXTRATO DE TOMATE:** **Características Técnicas:** Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. **Embalagem primária:** Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para **340gramas.** **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.	UNID.	160	R$ 2,95	R$ 472,00
06	446397	**MANTEIGA COM SAL:** **Características Técnicas:** produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. **Embalagem primária:** plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo **500g**. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade,	UNID.	75	R$ 15,38	R$ 1.153,50

		forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. **Prazo de Validade:** mínimo de 60 dias a partir da entrega.				
07	472894	**FEIJÃO PRETO:** **Características Técnicas:** Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de **1 kg.** **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Do Campo, Caldo Bom ou similar.	KG	145	R$ 8,81	R$ 1.277,45
08	445995	**LEITE INTEGRAL UHT:** **Características Técnicas:** Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. **Embalagem:** longa vida (**Tetra Pak) com 1000 ml**. Registro no Ministério da Agricultura. **Data de fabricação**: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.	LITRO	1095	R$ 5,54	R$ 6.066,30
09	458953	**MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS:** **Características Técnicas:** Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. **Embalagem primária:** Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de **500g**. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	UNID.	300	R$ 3,99	R$ 1.197,00
10	416665	**ÓLEO DE SOJA:** **Características técnicas:** produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. **Embalagem primária:** Garrafa "pet" com	UNID.	80	R$ 8,23	R$ 658,40

		capacidade de **900 ml**. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.				
11	461092	**SAL:** **Características Técnicas:** Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	KG	20	R$ 2,73	R$ 54,60
12	460401	**PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO:** **Características Técnicas:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado, e cada fatia pesando de 20 a 30 g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%. **Embalagem primária:** Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de até 500g. Data de fabricação: no período máximo de 02 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega. **Prazo de Validade**: mínimo de 07 (sete) dias a contar do ato da entrega.	KG	230	R$ 13,16	R$ 3.026,80
13	446624	**OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES):** **Características Técnicas:** Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. **Embalagem primária:** Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. **Prazo de validade:** mínimo de 15 dias do seu recebimento.	BANDEJA	60	R$ 24,91	R$ 1.494,60
14	484189	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** **Características Técnicas:** obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou	UNID.	45	R$ 10,65	R$ 479,25

		maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores. **Embalagens**: primária - rígida (lata), **de 400g**. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). **Legislação**: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA.				

		Marcas referência: Nescau, Nesquik, Chocolatto ou similar.				
15	618302	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL:** **Características Técnicas:** procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. **Apresentar,** por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, **laudos** técnicos com **validade de no máximo 60 dias**, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105ºc; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45ºC. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. **Embalagens**: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de **500g**, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual	UNID.	150	R$ 24,35	R$ 3.652,50

		de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. **Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC:** Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus. **OBSERVAÇÃO 01:** Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.				
TOTAL LOTE 1: R$29.273,00 (vinte e nove mil, duzentos e setenta e três reais)						

1.2.2. LOTE 2:

16	463833	**ALFACE:** **Características Técnicas:** Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto. Obs: O ALFACE DEVERÁ SER ENTREGUE EM **QUILOGRAMAS**.	KG	30	R$ 4,02	R$ 120,60
17	463938	**ALHO:** **Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas.** Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	20	R$ 28,83	R$ 576,60
18	464449	**BANANA CATURRA:** **Características Técnicas: de primeira qualidade**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de	KG	275	R$ 6,35	R$ 1.746,25

		sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
19	612820	**BATATA INGLESA:** **Características Técnicas:** Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	330	R$ 6,85	R$ 2.260,50
20	463784	**CEBOLA DE CABEÇA:** **Características Técnicas:** Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	150	R$ 5,73	R$ 859,50
21	463770	**CENOURA:** **Características Técnicas:** Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	160	R$ 5,50	R$ 880,00
22	464393	**LARANJA PERA:** **Características Técnicas:** Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	330	R$ 5,18	R$ 1.709,40
23	482949	**MAÇA FUJI OU GALA:** **Características Técnicas:** Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do	KG	275	R$ 9,12	R$ 2.508,00

		cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.				
24	463839	**REPOLHO VERDE MÉDIO:** **Características Técnicas:** Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	75	R$ 4,49	R$ 336,75
25	463806	**TOMATE:** **Características Técnicas:** Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.	KG	185	R$ 6,80	R$ 1.258,00
26	447521	**LOMBO SUÍNO, CARNE CONGELADA SEM OSSO E SEM PELE:** **Características Técnicas:** Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. **Embalagem primária:** à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. **Pacotes com, no máximo, 1 Kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a	KG	200	R$ 33,24	R$ 6.648,00

		legislação vigente. **Data de fabricação:** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.				
27	448214	**CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES:** **Características Técnicas:** congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em **embalagens com, no máximo, 1 Kg**. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. **Data de fabricação** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	KG	200	R$ 55,81	R$ 11.162,00
28	447581	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** **Características Técnicas:** Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001. **Embalagem primária:** Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. **Pacotes com, no máximo, 1 Kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. **Data de fabricação:** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	KG	100	R$ 24,08	R$ 2.408,00
29	447774	**PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO:** **Características Técnicas:** resfriado, de primeira qualidade. **Embalagem de 150g a 300g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. **Prazo de validade:** mínimo de 30 dias do seu recebimento.	KG	100	R$ 10,35	R$ 1.035,00

30	446636	**QUEIJO TIPO PRATO FATIADO:** **Características Técnicas:** de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, **Embalagem de 150g a 300g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. **Prazo de validade:** mínimo de 30 dias do seu recebimento.	KG	100	R$ 14,27	R$ 1.427,00
TOTAL LOTE 2: R$34.935,60 (trinta e quatro mil, novecentos e trinta e cinco reais e sessenta centavos)						
TOTAL GERAL (LOTE 1+ LOTE 2):						**R$64.208,60**

1.3 O Código CATMAT adotado serve apenas como referência para utilização da plataforma compras.gov e existindo disparidade entre a descrição desses e do descrito na tabela 1.2 deste termo de referência, prevalecerá o contido neste último;

1.4 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, não se enquadrando como bens de luxo, em conformidade com o Decreto n° 2.355, de 16 de dezembro de 2022.

1.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses (doze meses) contados do aviso de fornecimento, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.6 O objeto desta contatação é composto por bens de fornecimento continuado, tendo em vista a frequência de sua utilização.

1.7 Será adotado o Sistema de Registro e Preços (SRP), em razão da necessidade de contratações frequentes com celeridade e transparência, conforme a demanda.

1.8 Será concedido tratamento diferenciado a micro empresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar n° 123/2006 (Alterado pela Lei Complementar n° 147/2014), sendo estabelecido no caso em tela, cota exclusiva à participação de microempresas e empresas de pequeno porquanto se tratar de contratação cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A empresa contratada deverá fornecer os itens conforme as características descritas na tabela 1.2.1 e 1.2.2 deste termo de Referência e nas quantidades indicados pela secretaria solicitante no Aviso de Fornecimento (AF).

4.2 Não há obrigatoriedade de quantitativo mínimo a ser adquirido pela contratante.

4.3 O custo referente ao transporte será de responsabilidade do Contratado.

4.4 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.4.1 *Os produtos embalados devem observar as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos seco ou desidratados (Lei nº 9832/1999).*

Subcontratação

4.5 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6 Não haverá exigência da garantia da contratação dos art.96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021;

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

4.8 Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de retirada dos materiais das dependências da Administração pelo Contratado ou por pessoa autorizada.

4.9 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

4.10 Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia.

4.11 O custo referente ao transporte dos materiais cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5 EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O prazo de entrega dos materiais é de 02 (dois) dias úteis e 01 (um) dia útil em situações emergenciais, contados do(a) autorização de fornecimento.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Governador Celso Ramos, localizado na Av. Ganchos, n 193, no bairro Ganchos do Meio, CEP 88190-000, Governador Celso Ramos/SC, mediante Aviso de Fornecimento, para entrega em até 02 (dois) dias úteis e 01 (um) dia útil para situações emergenciais. O recebimento será feito pelo servidor designado por esta Municipalidade que será responsável em promover a conferência, o exame qualitativo e quantitativo e a aceitação final do objeto da licitação, ou a sua recusa.

6 GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão dos serviços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 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.

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

6.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente ou emissão da Autorização de Fornecimento, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa **contratada** para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6 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. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16);

6.6.1 O fiscal do contrato anotará 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16, II, Lei Municipal nº 1774, de 2023, arts 20 a 25);

6.6.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16, III);

6.6.3 O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, 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. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16, IV).

6.6.4 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. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16, V).

6.6.5 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16, IX).

6.7 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16, VI e VII).

6.7.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 16).

6.8 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 15, IV).

6.9 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 15, II).

6.10 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 15, III).

6.11 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 15, VII).

6.12 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 15, IX).

6.13 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto Municipal nº 228, de 2023, art. 15).

6.14 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

7.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis,.

7.5 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.

7.6 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7 O prazo para a solução, pelo contratado, 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.

7.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9 Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

7.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.10 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.12 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.13 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do menor índice oficial vigente para a correção monetária a ser consultado quando da ocorrência do efetivo atraso.

Forma de pagamento

7.20 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por LOTE.

Forma de fornecimento

8.2 O fornecimento do objeto será parcelado e será requisitado a entrega conforme a necessidade da Administração.

Exigências de habilitação

8.3 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.9 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

8.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.21 Qualificação Econômico-Financeira

8.22 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.23 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II);

Qualificação Técnica

8.24 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.25 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R$ **R$64.208,60** (sessenta e quatro mil, duzentos e oito reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima contida no item 1.1 deste Termo de Referência.

9.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.2.1 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2 em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 Por se tratar de Registro de Preços a pretensa disponibilidade e previsão orçamentária será solicitada no momento da aquisição/contratação

Governador Celso Ramos/SC, maio de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br
WILSON COELHO JUNIOR
Data: 08/05/2025 17:29:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

NOME: WILSON COELHOJUNIOR
CARGO: 2º Sargento BM
Comandante do Quartel de Governador Celso Ramos