

Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

EDITAL

O **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**, inscrito no CNPJ sob nº 46.223.723/0001-50, leva a conhecimento dos interessados que, na forma da Lei nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006, e subsidiariamente de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, realizará licitação, na modalidade, critérios de julgamento das propostas, regime de execução, forma de fornecimento e modo de disputa indicados na seção 1 – PREÂMBULO, apresentado a seguir:

1 – PREÂMBULO

ÓRGÃO: MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO REGIDO PELA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 3686

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 11/24

ANO DO PROCESSO LICITATÓRIO: 2023

MODALIDADE Nº: 6/24

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO.

MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO.

CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Menor Preço Unitário.

REGIME DE EXECUÇÃO: CONTRATO

FORMA DE FORNECIMENTO: PARCELADA.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: **01/04/2024** HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 08h

LOCAL: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS

(WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR)

DATA-BASE ORÇAMENTO ESTIMADO: 09/02/2024



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

2 - DO OBJETO

- 2.1 O objeto da presente licitação é: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DO ABRIGO MUNICIPAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES.
- **2.2** Faz parte integrante deste edital o **ANEXO I**, onde encontramos o TERMO DE REFERÊNCIA e as exigências peculiares vinculadas ao objeto desta licitação.
- **2.3** Os licitantes deverão apresentar a quantidade exata de cada item constante no TERMO DE REFERÊNCIA, cujos preços serão únicos, não sendo aceitas propostas com quantitativo divergente do previsto.

3 - DAS DESPESAS E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 – As despesas decorrentes do contrato serão vinculadas à dotação orçamentária descrita abaixo:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

02/09/03 - F.M.A.S. - CRIANÇA / ADOLESCENTE

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA

08.243.0801.2541.0000 - MANUTENÇÃO DO F.M.A.S. - ABRIGAMENTO ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:

515

4 - DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1 - Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, por irregularidade na aplicação de Lei ou solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, mediante petição, a ser enviada exclusivamente em forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.



Taguaí: Capital das Confecções.

- **4.2** O Pregoeiro, auxiliado pela sua equipe de apoio e, se necessário, pelo setor técnico competente, decidirá sobre a aceitabilidade da impugnação ao certame.
- **4.3** Acolhida a impugnação ao certame, será designada nova data para sua realização, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **4.4** As impugnações serão conhecidas se dirigidas de forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com. br até as 23h59min59seg do último dia útil do prazo para impugnação.
- **4.5** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema <u>www.portaldecompraspublicas.com.br</u> em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- **4.6** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- **4.7** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.
- **4.8** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- **4.9** A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **5.1.1 Participantes.** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto e tenham-se credenciado na forma estabelecida neste edital.
- **5.1.2 Vedações.** Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas que:
- **5.1.2.1** encontrarem-se suspensas de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Taguaí, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;
- **5.1.2.2** encontrarem-se suspensas de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Taguaí, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;
- **5.1.2.3** tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;
- **5.1.2.4** que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Taguaí, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;
- **5.1.2.5** que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;
- **5.1.2.6** que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;



Taguaí: Capital das Confecções.

- **5.1.2.7** que sejam estrangeiras e que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- **5.1.2.8** que seja autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, incluindo autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;
- **5.1.2.9** que seja, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários
- **5.1.2.10** que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- **5.1.2.11** que seja pessoa física ou jurídica e que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- **5.1.2.12** que seja entidade empresarial que esteja sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução total ou liquidação;
- **5.1.2.13** seja inserida em empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si; e
- **5.1.2.14** que estejam reunidas em consórcio.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

5.2 - DO CREDENCIAMENTO ELETRÔNICO PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

- **5.2.1** O interessado em participar do Pregão Eletrônico deverá realizar o seu cadastro no nível básico do registro cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, plataforma eletrônica que permitirá** a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.
- **5.2.2** O cadastro de que trato a clausula 5.2.1 deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**;
- **5.2.3** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a licitação que deseja participar.
- **5.2.4** O licitante responsabilizar-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- **5.2.5** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros, tão logo identifique incorreção, ou tornem-se desatualizados.
- **5.2.6** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 5.3 DA INCLUSÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SITIO ELETRÔNICO PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- **5.3.1** Os licitantes encaminharão, após identificar o Pregão que deseja participar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preço com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- **5.3.2** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- **5.3.3** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.
- **5.3.4** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- **5.3.5** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- **5.3.6** Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- **5.3.7** Os documentos que compõem a proposta de preços e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público, após o encerramento do envio de lances.

5.4 – DOS DOCUMENTOS DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP PARA FINS DE EXERCER DIREITO DE PREFERÊNCIA EM CASO DE EMPATE FICTO

5.4.1 - As empresas interessadas em participar na condição de ME e EPP com direito a preferência de contratação em caso de empate ficto, deverão



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

apresentar, junto com os documentos de habilitação, a comprovação de enquadramento, conforme as condições que seguem abaixo:

- **5.4.1.1** Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.1**, acompanhada de documento pela Junta Comercial ou Receita Federal comprovando tal situação;
- **5.4.1.2** Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá apresentar declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.2**;
- **5.4.2** Comprovação da condição de ME/EPP/COOPERATIVA. Sem prejuízo das declarações exigidas nos itens 5.4.1.1 e 5.4.1.2 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:
- **5.4.2.1** Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;
- **5.4.2.2** Se sociedade simples, pela apresentação da "Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte", expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;
- **5.4.2.3** Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.



Taguaí: Capital das Confecções.

- **5.4.2.4** A obtenção de benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante apresentar declaração de observância desse limite juntamente para fins de obter direito de preferência de contratação de que trata o diploma legal mencionado acima, utilizando-se do modelo constante no **ANEXO III.3** (§ 2º do Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021);
- **5.4.3** A apresentação das declarações complementares previstas no item <u>5.4</u> deve ser feita apenas pelos licitantes que pretendam se beneficiar do regime legal simplificado e diferenciado para microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 e que não tenham sido alcançadas por nenhuma hipótese legal de exclusão.
- **5.4.4** A apresentação da declaração sem que haja o efetivo enquadramento está sujeita à aplicação das sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.
- 5.5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO
- 5.5.1 DA APRESENTAÇÃO EM FORMATO ELETRÔNICO
- 5.5.1.1 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.
- **5.5.1.1.1** O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- a) Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional:
- **b)** Marca de cada item ofertado;
- c) Fabricante de cada item ofertado;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **d)** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- **e)** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- f) Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- **g)** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- h) O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA DIAS), a contar da data de sua apresentação.
- i) Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- **5.5.1.1.2 –** O preenchimento de que trata o item 5.5.1.1.1 deverá ser realizado até a data e horário do início da sessão, momento no qual não ficará mais disponível para preenchimento.

5.5.2 – DA APRESENTAÇÃO EM FORMULÁRIO

- **5.5.2.1** A Proposta de Preços deverá ser apresentada, também, conforme determina a cláusula 5.3 deste edital, a "**PROPOSTA DE PREÇO**", seguindo as normas abaixo:
- a) A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser apresentada conforme modelo constante no **ANEXO IV** e com a seguintes condições:



Taguaí: Capital das Confecções.

- b) QUANTO À IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE E DO CERTAME: A PROPOSTA DE PREÇO deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, redigido com clareza e em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, ter suas folhas enumeradas sequencialmente, não conter rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas que dificultem sua análise, conter os dados da licitante, tais como: razão social, endereço, inscrição na Receita Federal, Estadual e Municipal, número de celular, endereço eletrônico (e-mail), identificação do número do processo do certame licitatório, data do preenchimento da PROPOSTA DE PREÇO, assinatura do representante legal da empresa na última folha e sua rubrica em todas as folhas.
- c) QUANTO À DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS NA PROPOSTA DE PREÇO: A PROPOSTA DE PREÇO deverá conter a descrição completa do item, citando a marca do produto, valor unitário, valor total de cada item e valor total da PROPOSTA DE PREÇO apresentada.
- d) QUANTO AOS VALORES APRESENTADOS: A PROPOSTA DE PREÇO deverá ser preenchida, quanto ao valores, tanto unitário como total, seguindo-se às normas seguintes:
- d.1) para o valor unitário deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais;
- d.2) para o valor total deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais.
- **d.3)** para o valor total da proposta deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais e ser declarado por extenso.
- e) QUANTO À COMPOSIÇÃO DO PREÇO UNITÁRIO: Nos preços unitários deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: frete, embalagens, seguros, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- f) QUANTO À VALIDADE DA PROPOSTA: A PROPOSTA DE PREÇO deverá conter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão pública da oferta de lance apresentada.
- g) DAS IMPLICAÇÕES QUANTO À APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO: a apresentação da PROPOSTA DE PREÇO pelo licitante implicará na aceitação das condições de prazo de entrega, prazo de pagamento e demais imposições constantes neste edital e seus anexos.
- h) DA CORREÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO: Não será permitida a realização de correção, complementação ou qualquer tipo alteração na PROPOSTA DE PREÇOS que implique em alteração de valor unitário e marca de produto ou que ainda possa ocasionar vantagem sobre os demais licitantes.

5.5.3 - DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA DE PREÇO

- **5.5.3.1** Os licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta de preço, conforme indicado na cláusula 5.3 deste edital, as seguintes declarações utilizando-se do **ANEXO V**, que faz parte integrante deste edital:
- a) DA DECLARAÇÃO ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA DE PREÇO: a PROPOSTA DE PREÇO deverá ser acompanhada de declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do ANEXO V, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014;
- b) declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

c) declaração de que a empresa atende aos requisitos de habilitação.

5.6 - DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.6.1 – **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**: as licitantes deverão apresentar, conforme indicado na cláusula 5.3 deste edital, para fins de obter habilitação, os seguintes documentos:

5.6.1.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- **5.6.1.1.1** Para fins de comprovar a habilitação jurídica a licitante deverá apresentar os documentos a seguir:
- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI;
- **b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratandose de sociedades empresárias;
- **d)** Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- **e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Em se tratando de sociedade cooperativa: ato constitutivo e estatuto atualizado e registrado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

5.6.1.2 - DAS HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- **5.6.1.2.1** Para fins de comprovar a regularidade nas áreas: fiscal, social e trabalhista, a licitante deverá apresentar os documentos a seguir:
- **a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- **b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicilio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF FGTS);
- **d)** Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- **e)** Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- f) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual, da sede ou domicílio do licitante:
- **g)** Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza ISSQN.

5.6.1.3 – DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- **5.6.1.3.1** A licitante deverá apresentar os documentos abaixo, visando demonstrar a aptidão econômica e financeira da empresa:
- **a)** Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;



Taguaí: Capital das Confecções.

- **a.1)** Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.
- **a.2)** Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimentodo plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme ocaso.
- **5.6.1.4** <u>DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR OS</u>

 <u>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:</u> Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO VI**, atestando que:
- **a)** se encontra em situação regular perante **o Ministério do Trabalho e Previdência** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;
- **b)** cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual.
- c) declaração de que não possui sócio ou, no caso de sociedade anônima, diretor que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- **d)** declaração de cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados Lei n. 13.709/2018, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;
- e) declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

5.6.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- **5.6.2.1 Forma de apresentação.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em cópia autenticada eletronicamente ou, em cópia simples, devendo, para fins de firmar contrato com a Prefeitura, apresentar original ou cópia autenticada em cartório.
- **5.6.2.1.1** Excetuam-se da regra prevista no item 5.6.2.1 deste Edital os documentos obtidos pela Internet, os quais poderão ser apresentados sem qualquer autenticação, desde que, quando pertinente, acompanhados de código de verificação que permita a apuração de sua autenticidade.
- **5.6.2.1.1.1** A ausência de algum dos documentos obtidos pela Internet, se possível, será sanada em sessão pelo pregoeiro e equipe de apoio, desde que esses documentos estejam disponibilizados para a consulta pública no site de referência.
- **5.6.2.3 Validade das certidões.** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Comissão de Contratação aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data da sessão pública.
- **5.6.2.3.1** Se o licitante for a matriz, os documentos exigidos no item 5.6.1 deverão estar em nome da matriz, e, deverão estar em nome da filial que, na condição de licitante, executará o objeto do contrato, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- **5.6.2.4 Isenções e imunidades.** O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

5.6.3 – DAS CERTIDÕES POSITIVAS COM EFEITO DE NEGATIVAS

5.6.3.1 - A prova de regularidade fiscal poderá ser feita por certidão positiva com



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

efeitos de negativa, considerando-se a certidão positiva com efeitos de negativa a certidão onde conste a existência de débitos: não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetuada a penhora; cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, depósito de seu montante integral ou reclamações ou recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo; e sujeitos à medida liminar em mandado de segurança.

5.6.4 – DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME E EPP QUANTO À COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- **5.6.4.1** Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- **5.6.4.1.1** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- **5.6.4.1.2** Se a proposta for desclassificada ou, ainda, se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.
- 5.7 Os licitantes devem informar, junto com os documento de habilitação, utilizando-se do ANEXO II, que faz parte integrante deste edital, os dados do responsável legal da empresa com poderes para assinar o contrato, os dados do preposto que responderá pela execução do contrato e os dados para envio de documentos e solicitações de forma eletrônica.
- 5.7.1 Os licitantes que solicitarem a preferência de contratação, deverão



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

apresentar o modelo constante no Anexo III.3.

6 - DA SESSÃO PÚBLICA EM FORMATO ELETRÔNICO

- 6.1 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.
- **6.1.1** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.
- **6.1.2** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.
- **6.1.3** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- **6.1.4** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **6.1.5** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **6.1.6** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- **6.1.7** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- **6.1.8** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- **6.1.9** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.



Taguaí: Capital das Confecções.

- **6.1.10** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **6.1.11** O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último ofertado.
- **6.1.12** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1,0 % (um por cento).**
- **6.1.13** No modo de disputa aberto e fechado não haverá indicação de intervalo mínimo entre os lances pelo mesmo licitante.
- **6.1.14** Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto e fechado, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- **6.1.15** A etapa de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos e, após isso, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- **6.1.16** O sistema abrirá o oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores de até 10% (dez por cento) inferiores àquela possam ofertar lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso, até o encerramento deste prazo.
- **6.1.17** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- **6.1.18** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.



Taguaí: Capital das Confecções.

- **6.1.19** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- **6.1.20** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- **6.1.21** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **6.1.22** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- **6.1.23** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no http://www.portaldecompraspublicas.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura, podendo somente ser reiniciada após o interregno de vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- **6.1.24** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **6.1.25** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, quando o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006.



Taguaí: Capital das Confecções.

- **6.1.26** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que solicitaram o direito de preferência de contratação e que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- **6.1.27** A melhor classificada nos termos do item 6.1.26 terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- **6.1.28** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada, nos termos da cláusula 6.1.26, desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento) e que tenham solicitado o direito de preferência de contratação, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- **6.1.29** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nas cláusulas 6.1.26, 6.1.27 e 6.1.28, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- **6.1.30** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- **6.1.31** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- **6.1.32** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:



Taguaí: Capital das Confecções.

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;
- **c)** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- **d)** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;
- **6.1.33** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- **a)** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País:
- **d)** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.
- **6.1.34** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- **6.1.35** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- **6.1.36** O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **30 (trinta)** minutos, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- **6.1.37** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.2 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA OFERTADA.

- **6.2.1** Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- **6.2.2** Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.
- **6.2.3** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- **6.2.4** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- **6.2.5** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;



Taguaí: Capital das Confecções.

- **6.2.6** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.
- **6.2.7** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;
- 6.2.8 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de diligência ou por meio de outra funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- **6.2.9** O prazo estabelecido na cláusula 6.2.8 poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 6.2.10 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os anexos deste edital, os documentos que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- **6.2.11** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 7 (sete) dias úteis contados da solicitação.



Taguai: Capital das Confecções.

- **6.2.12** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- **6.2.13** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- **6.2.14** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital e no Termo de Referência, a proposta do licitante será recusada.
- **6.2.15** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo(s) primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, e assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- **6.2.16** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- **6.2.17** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 7 (sete) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- **6.2.18** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
- **6.2.19** A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **6.2.20** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- **6.2.21** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- **6.2.22** Encerrada a etapa de lances e negociação, o Pregoeiro elaborará a lista classificatória das propostas finais em ordem crescente, declarando como classificado provisoriamente em primeiro lugar do item a empresa que ofereceu a menor preço.
- **6.2.23** A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá, antes de iniciar a fase de conferência dos documentos de habilitação, encaminhar PROPOSTA DE PREÇO readequada, utilizando o formulário constante no ANEXO IV.

6.3 - DA HABILITAÇÃO

6.3.1 - DA CONDIÇÃO PRÉVIA PARA EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- **6.3.1.1 Verificação das condições de participação.** Como condição prévia ao exame dos documentos de habilitação, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas a seguir, consultando-se os cadastros nos sites abaixo relacionados:
- **6.3.1.1.1 -** Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas e-Sanções (http://www.esancoes.sp.gov.br);
- **6.3.1.1.2** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSanci onado&direcao=asc);



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **6.3.1.1.3** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- **6.3.1.1.4** CadastroNacional de Empresas Punidas CNEP (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);
- **6.3.1.1.5** CadastroEstadual de Empresas Punidas CEEP (http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx#gsc.tab =0);
- **6.3.1.1.6** Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados);
- **6.3.1.1.7** Certidão Negativa de licitante inidôneo emitida pelo Tribunal de Contas da União (https://portal.tcu.gov.br/certidoes/).
- **6.3.1.2** A consulta ao cadastro de que trata o item 6.3.1.1.3 será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- **6.3.1.3** Constatada a ausência de condições de participação, a Comissão Julgadora da Licitação reputará o licitante inabilitado.

6.3.2 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- **6.3.2.1** Constatado que a licitante cumpriu com todas as condições contidas na cláusula 6.3.1, proceder-se-á à conferência dos documento de habilitação.
- **6.3.2.2 -** Após o envio dos documentos para habilitação, dentro do prazo regimental, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- I complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- II atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- **6.3.2.2.1** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.3.3 - DA DECLARAÇÃO DE VENCEDOR

6.3.3.1 – Constando-se cumpridas as exigências de HABILITAÇÃO conforme cláusula 6.3.2 pelas empresas classificadas provisoriamente em primeiro lugar, as mesmas serão declaradas vencedoras.

6.3.4 - DA SITUAÇÃO DE INABILITAÇÃO

6.3.4.1 - Caso a empresa não cumpra as condições prévias de para exame de documentos de habilitação ou não tenha apresentado os documentos de HABILITAÇÃO de acordo com as exigências deste edital, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, utilizando-se da ordem de classificação, até que a apuração atenda às normas do edital e chegue-se a um vencedor habilitado.

7 - DOS RECURSOS

- **7.1** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.
- 7.2 O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, se assim o desejarem, apresentar contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

- **7.3** As razões do recurso e as contrarrazões deverão ser encaminhadas ao Pregoeiro, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, os encaminhará, acompanhado de sua motivação, à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- **7.4** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **7.5** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
- **7.6 -** O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos não suscetíveis de aproveitamento.

7.7 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

- **7.7.1** A sessão pública poderá ser reaberta:
- a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- **b)** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006.
- 7.7.1.1 Nas hipóteses constantes nas alíneas a e b da cláusula 7.7.1, serão



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

- **7.7.2** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- **7.7.3** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- **7.7.4** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

8 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- **8.1** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- I determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- **III** proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV adjudicar o objeto e homologar a licitação.
- **8.1.1** Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- **8.1.2** O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

8.1.3 - Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

9 - DA ASSUNÇÃO DE COMPROMISSO PELA VENCEDORA

9.1 - DO CONTRATO

- **9.1.1** Considerando que o conjunto dos procedimentos descritos neste edital tem a finalidade de selecionar a proposta mais vantajosa economicamente, referente ao objeto descrito na cláusula 2 deste edital, a licitante que for declarada vendedora terá o item a ela adjudicada e deverá assinar o contrato, cujo modelo encontra-se no **ANEXO VII** deste edital, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data da convocação.
- 9.1.2 A recusa em assinar o contrato ou a sua desistência após assinada possibilitará à Administração Pública convocar os demais licitantes para indagálos se aceitam cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurando-se a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
- **9.1.3** O prazo de vigência do contrato **será de 1 (um) ano** contado da data de assinatura do mesmo.

9.2 - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

- **9.2.1** Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:
- I não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;



Taguaí: Capital das Confecções.

- **III** alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- **IV** decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- **V** caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- **VI** atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- **VII** atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- **VIII** razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- **IX** não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
- **9.2.1.1** O detentor do contrato terá direito à extinção do compromisso nas seguintes hipóteses:
- I <u>supressão</u>, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do compromisso assumido além do limite permitido no <u>art. 125 da Lei 14.133/2021</u>;
- II suspensão de execução do compromisso assumido através do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- **III repetidas suspensões** que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

- IV atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- V não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou o licenciamento ambiental.
- **9.2.1.2** As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV da cláusula 9.2.1 observarão as seguintes disposições:
- I não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;
- II assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do preço descrito no contrato, na forma da <u>alínea "d" do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei 14.133/2021.</u>
- **9.2.1.3** Os emitentes das garantias previstas no <u>art. 96 da Lei 14.133/2021</u> deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 9.2.2 A extinção do compromisso assumido através do contrato poderá ser:
- I determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;



Taguaí: Capital das Confecções.

- II consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- **9.2.2.1** A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.
- **9.2.2.2** Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
- I devolução da garantia;
- II pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- III pagamento do custo da desmobilização.
- **9.2.3** A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:
- I assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- II ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- III execução da garantia contratual para:
- a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- **b)** pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
- c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;
- **d)** exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- IV retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.
- **9.2.3.1** A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II da cláusula 9.2.3 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
- **9.2.3.2** Na hipótese do inciso II da cláusula 9.2.3, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da Autoridade Competente.
- **9.2.4** Será facultada à administração a convocação dos demais licitantes classificados, conforme preceitua o § 7º do artigo 90 da lei 14.133/2021, para realizar a contração sobre o saldo remanescente, em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos § § 2º e 4º do mesmo artigo 90.

9.3 - DA ENTREGA DO OBJETO

9.3.1 - As regras relativas à entrega do objeto encontram-se descritas no ANEXOI deste edital.

9.4 – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.4.1 – A fiscalização do contrato ficará a cargo do funcionário: Aline Maria Benato, Coordenadora do Abrigo Municipal.

9.5 - DA GESTÃO DO CONTRATO

9.5.1 – A gestão do contrato ficará a cargo do funcionário: **Diego José Soldera** Benatto, Secretário Municipal de Assistência Social.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

10 - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1 – O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro dos itens deverá ser apresentado pela contratada conforme o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

11 - DAS SANÇÕES

- **11.1** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- I deixar de entregar a documentação exigida para o certame:
- a) pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;
- II fizer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:
- a) pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;
- III ensejar o retardamento da execução do certame:
- a) pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;
- IV não mantiver a proposta:
- a) pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;
- **V** comportar-se de modo inidôneo ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:



Taguaí: Capital das Confecções.

- a) pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;
- **VI** cometer fraude de qualquer natureza:
- a) pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação; e
- **VII** não celebrar o contrato no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não der recebimento ao respectivo instrumento contratual:
- **a)** pena impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias e multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do item de contratação.
- **11.2** Além das penalidades acima, os licitantes ficarão sujeitos ao cancelamento de sua inscrição no cadastro de fornecedores do MUNICÍPIO DE TAGUAÍ e, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021.
- **11.3** Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor aos cofres públicos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, sob pena de cobrança judicial.
- **11.4** Detectada prática de condutas especificadas consideradas infrações administrativas na sessão pública, o pregoeiro sugerirá ao Prefeito Municipal que inicie procedimento de apuração em processo apartado.
- **11.5** Em sendo aberto procedimento de apuração das condutas pelo Prefeito Municipal, os licitantes serão notificados formalmente para apresentação de defesa administrativa.



Taguaí: Capital das Confecções.

- **11.6** Para os fins deste edital, para aplicação de qualquer das penalidades previstas, considera-se:
- I deixar de entregar a documentação exigida para o certame:
- a) não entregar qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo pregoeiro durante o certame; ou
- **b)** entregar em desacordo qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo pregoeiro durante o certame;
- II fazer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:
- a) prestar informações falsas; ou
- b) apresentar documentação com informações inverídicas;
- III retardar a execução do certame:
- a) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- b) não comprovar os requisitos de habilitação; ou
- c) praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;
- IV não mantiver a proposta:
- a) não enviar a proposta;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) deixar de apresentar amostra; e



Taguaí: Capital das Confecções.

- **V** comportar-se de maneira inidônea ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:
- a) frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório;
- b) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- c) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- d) apresentar amostra falsificada ou deteriorada; ou
- e) realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.
- **11.7** Não será apurada a conduta pertinente à desclassificação ocorrida antes da fase de lances, salvo se houver indícios de má-fé.
- **11.8** Quando a ação ou omissão do licitante ou do adjudicatário ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comina a sanção mais gravosa.
- **11.9** Quando, em um mesmo procedimento licitatório, o licitante cometer mais de uma conduta passível de punição em itens de contratação diversos, será aplicada a pena da conduta mais gravosa, podendo ser majorada até seu patamar máximo, observado o princípio da proporcionalidade.
- **11.10** Poderá ser afastada a majoração de que trata o item anterior caso as condutas perpetradas possuam nexo causal entre si.
- **11.11** A aplicação de quaisquer das penalidades previstas neste edital será realizada mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.
- **11.12** Caso tenha sido verificada concomitante conduta que configure ato lesivo à administração pública, o rito da apuração será aquele previsto na Lei Federal n.12.846, de 1º de agosto de 2013.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- **11.13** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.
- **11.14** O licitante ficará isento das penalidades caso reconhecida força maior ou caso fortuito devidamente reconhecido pela Administração Municipal, bem como comprovado que a conduta praticada seja decorrente de vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído.
- **11.15** As penalidades serão obrigatoriamente registradas nos órgãos competentes após o trânsito em julgado administrativo.
- **11.16 -** Considera-se que a decisão teve o trânsito em julgado administrativo:
- **I.** no dia útil subsequente ao término do prazo para a interposição de recurso, sem a interposição deste;
- II. no dia útil subsequente à ciência da decisão em sede de recurso.

12 - DO FORO

12.1 - As questões decorrentes das previsões deste edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca de Fartura, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

13 - DOS ANEXOS

- **13.1** Fazem parte integrante deste edital os anexos abaixo:
- a) Anexo I 2.2 Termo de Referência e exigências peculiares
- **b)** Anexo II 5.7 Dos Representantes e via de comunicação:



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **c)** Anexo III Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte:
- c.1) Anexo III.1 5.4.1.1
- c.2) Anexo III.2 5.4.1.2
- c.3) Anexo III.3 5.4.2.4
- d) Anexo IV 5.5.2 Da Proposta de Preço
- e) Anexo V 5.5.3.1 Das declarações que devem acompanhar a Proposta de Preço
- **f)** Anexo VI 5.6.1.4 Das declarações que devem acompanhar os documentos de Habilitação
- g) Anexo VII 9.1.1 Da minuta de Contrato
- h) Anexo VIII Termo de Ciência e de Notificação
- i) Anexo IX ANEXO LC-02 DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Taguaí-SP, 13 de março de 2024.

EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ
PREFEITO MUNICIPAL



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DO ABRIGO MUNICIPAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES.

- 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.
- 1.1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO, nos termos da tabela constante do anexo I do Estudo Técnico Preliminar, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	PRODUTO	DESCRITIVO	UND	QTD
1	ABACAXI	ABACAXI BOA QUALIDADE, TAMANHO DE 1 KG A 1,5 KG APROXIMADAMENTE, COR UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO SEM FERIMENTOS E/OU DANOS FÍSICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	60
2	ABÓBORA MADURA	ABÓBORA; MADURA, SECA; DE PRIMEIRA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATÉRIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	40
3	ABOBRINHA BRASILEIRA	TIPO BRASILEIRA, BOA QUALIDADE (1ª QUALIDADE), COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DADOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	40
4	ACHOCOLATADO EM PÓ	ACHOCOLATADO EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE OUTROS SABORES E ODORES ARTIFICIAIS, EMBALADO EM EMBALAGENS DE NO MÍNIMO 800G, COM COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS E VITAMINA, APARÊNCIA PÓ HOMOGÊNEA, SABOR E CHEIROS PRÓPRIOS. APRESENTAR-SE ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM OPACA, DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NO PREPARO O RENDIMENTO DEVE SER DE NO MÍNIMO 40 PORÇÕES DE 160 ML DE LEITE POR 800G DO PRODUTO (SERÁ CONSIDERADO A QUANTIDADE DESCRITA NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL).		80
5	AÇUCAR CRISTAL 5 KĞ	AÇÚCAR OBTIDO POR FABRICAÇÃO DIRETA NAS USINAS, A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR, NA FORMA CRISTALIZADA. ISENTO DE MATÉRIAS TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATÓXICO, EMBALAGEM DE 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (QUANDO NECESSÁRIA): DEVERÁ SER PLÁSTICA, TRANSPARENTE, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO	PCT	100



Taguaí: Capital das Confecções.

		VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.		
6	ALFACE CRESPA OU LISA - 1ª QUALIDADE	CRESPA OU LISA, FRESCA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇO DE APROXIMADAMENTE 250G.	MÇ	40
7	ALHO	ALHO NOBRE, GRUPO BRANCO, TIPO ESPECIAL, CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES COM BRILHO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, DE BOA QUALIDADE.	KG	15
8	AMENDOIM 500 G	GRUPO: AMENDOIM DESCASCADO SUBGRUPO: SELECIONADO (MOREIRADO) CLASSE: MÉDIO TIPO 1	PCT	30
9	AMIDO DE MILHO 500G	PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO (ZEA MAYS, L.). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO METALIZADO OU PLÁSTICO, RESISTENTE, ATÓXICO, COM 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE FABRICAÇÃO DE 180 DIAS.	PCT	40
10	APRESUNTADO	APRESUNTADO, FATIADO	KG	50
11	ARROZ TIPO I 5 KG	ARROZ TIPO1, AGULHINHA; PREMIUM; LONGO E FINO; BENEFICIADO; POLIDO; GRÃOS INTEIROS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO; COM PESO DE 5 KG.		100
12	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO	AZEITONA VERDE, GRAÚDA, SEM CAROÇO, EM CONSERVA - VIDRO COM APROXIMADAMENTE 280 GRAMAS AZEITONA EM CONSERVA; VERDE; INTEIRA E SEM CAROCO; IMERSA EM SALMOURA; COM TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO O PRODUTO DRENADO:	UN	30
13	BACON	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES.	KG	20
14	BALA MASTIGÁVEL	SABORES SORTIDOS EMBALAGEM 600 G	PCT	60
15	BANANA NANICA	EM PENCAS, DE PRIMEIRA, COM TAMANHO E COR UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	120
16	BATATA INGLESA	FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA (RACHADURAS, CORTES), SEM BROTAÇÕES, TAMANHOS E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA.	KG	60
17	BISCOITO DE POLVILHO	INGREDIENTES: POLVILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, OVO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ E FARINHA INTEGRAL DE SOJA; EMBALADO HERMETICAMENTE, CONTENDO NO MÍNIMO 100G.	PCT	100
18	BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO	BISCOITO DOCE DO TIPO WAFER; COM RECHEIO SABORES DIVERSOS (CHOCOLATE, CHOCOLATE BRANCO, DOCE DE LEITE, MORANGO E OUTROS).	PCT	120



Taguaí: Capital das Confecções.

		EMBALAGEM COM NO MÍNIMO DE 125G		
		HERMETICAMENTE FECHADA.		
19	BISCOITO DOCE; PÃO DE MEL EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	BISCOITO DOCE; PÃO DE MEL, OBTIDO ATRAVÉS DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, MEL, FERMENTO QUÍMICO, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE, EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, DIVIDO EM 3 PACOTES INDIVIDUAIS. BISCOITO DOCE: COM RECHEIO SABORES		100
20	RECHEADO	DIVERSOS (BAUNILHA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MORANGO E OUTROS); EMBALAGEM 135G APROXIMADAMENTE.		
21	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM CRACKER	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM CRACKER; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, MARGARINA E AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. ACONDICIONADO EM PACOTE DE NO MÍNIMO 370 GRAMAS, DIVIDIDO EM 3 PACOTES INDIVIDUAIS.	PCT	150
22	BISTECA SUÍNA	ESPECIFICAÇÃO: CARNE SUINA BISTECA; CORTADA EM BIFE; RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: DATA MANIPULAÇÃO E VALIDADE.		50
23	BOLACHA DE MAISENA	CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, SABORES MAISENA, EMBALADA EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO A SER ENTREGUE DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM INVIOLADA E MANTENDO TODAS AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS INALTERADAS, DEVENDO CONSTAR ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	150
23	BOLO PRONTO INDUSTRIALIZADO	VÁRIOS SABORES (O SABOR SERÁ INDICADO NO PEDIDO), PESO MÍNIMO 250G, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA E COM AS INFORMAÇÕES DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTAS OBRIGATÓRIO PARA COMPONENTES QUE POSSAM CAUSAR ALERGIA.	PCT	150
25	BRÓCOLIS COMUM	FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. MAÇO DE NO MÍNIMO 250 G	MÇ	80
26	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM	CAFÉ TORRADO, MOAGEM FINA, EMBALAGEM TIPO VÁCUO, EMBALAGEM DE 500G, QUALIDADE SUPERIOR, A MARCA DEVE POSSUIR O	PCT	200



Taguaí: Capital das Confecções.

	EMPALAGEMAN	OFDTIFICADO NO CIOTEMA DE CUALIDADE DE CÃO		
	EMBALAGEM DE 500G	CERTIFICADO NO SISTEMA DE QUALIDADE DE SÃO PAULO (CODEAGRO/SAA (COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO DOS AGRONEGÓCIOS) OU CERTIFICADO DO PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIA DO CAFÉ, COM TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 1% DE IMPUREZA, COM VALIDADE DE 120 DIAS A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO		
	CAIXA DE BOMBOM	E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250G - CONTÉM	UN	300
27	CALDO DE CARNE	BOMBONS SORTIDOS DE EM MÉDIA 18G CADA. COM APROXIMADAMENTE 114G - COM 12	CX	50
28	114G APROXIMADAMENTE	TABLETES		
20	CALDO DE GALINHA 114G	CAIXA COM 12 TABLETES	CX	50
30	APROXIMADAMENTE CARNE BOVINA- COSTELA	A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, SER ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS E COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, ORIUNDA DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.	KG	150
31	CARNE BOVINA- COXÃO DURO	ENTREGUE RESFRIADA (TEMPERATURA ATÉ 4°C) O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, DEVE ESTAR CORTADA CONFORME A NECESSIDADE DO SOLICITANTE, ISENTA DE SEBO, GORDURAS E NERVOS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA MANTENDO OS ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS INERENTES AO PRODUTO DE BOA QUALIDADE.	KG	150
32	CARNE BOVINA- SETE	A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, SER ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS E COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, ORIUNDA DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.	KG	150
33	CARNE BOVINA - ACEM	EM PEDAÇOS OU MOÍDA; FRESCA DE 1ª QUALIDADE, MÁXIMO DE 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	150
33	CATCHUP 400G	ÁGUA, TOMATE, VINAGRE, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE DE MILHO, SAL, ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO E AROMATIZANTE		40
35	CEBOLA; ENTRE 90 MM A 75 MM;	CEBOLA; PARA CONSUMO FRESCO; GRAÚDA; COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 90 MM A 75 MM;	KG	50



Taguaí: Capital das Confecções.

	CENOURA	DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, COR	KG	50
	CENOURA	ALARANJADA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES	NG	50
36		DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.		
30	CHA MATE 250G	INGREDIENTES: FOLHAS DE MATE (ILEX	СХ	100
37		PARAGUARIENSIS ST. HIL.). TOSTADO E TRITURADO. EMBALAGEM SELADA PARA PRESERVAR A FRESCURA E A QUALIDADE DO PRODUTO.		
38	CHEIRO VERDE- MAÇO	SALSINHA E CEBOLINHA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, MAÇO DE NO MÍNIMO 100G, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Í	40
39	CHOCOLATE GRANULADO	CHOCOLATE GRANULADO DE 1ª QUALIDADE PRETO. PACOTE COM NO MÍNIMO 130 G	PCT	30
	CHUCHU	DE 1º QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A	KG	40
40	COALHO PARA	VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. ENZIMA QUIMIOSINA PARA FABRICAÇÃO DE		20
41	QUEIJO 200ML COCO RALADO	QUEIJOS COCO RALADO PURO, SEM AÇÚCAR OU OUTRO	SC PCT	40
42	PURO (NÃO ADOÇADO); EMBALAGEM COM 100 GRAMAS	TIPO DE ADOÇANTE, PARCIALMENTE DESIDRATADO; OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LIPÍDIOS ENTRE 35% A 60%; ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO; EMBALADO EM SACO DE 100 GRAMAS.		
43	COUVE MANTEIGA	FRESCA E PICADA, COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, PACOTE DE 200G, ISENTA DE MATERIAL TERROSO SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	MÇ	50
	COXA DE FRANGO	PRODUTO FRESCO, DE 1ª QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E	KG	100



Taguaí: Capital das Confecções.

45	CREME DE LEITE 300G	CREME DE LEITE TRADICIONAL UHT, EMBALAGEM LATA DE 300G, COR E TEXTURA CREMOSA UNIFORME CARACTERÍSTICA DO PRODUTO.	LTA	100
46	DOCE DE LEITE 400G	TEXTURA CREMOSA E SUAVE; AUSÊNCIA DE AMIDO NA COMPOSIÇÃO; COR CARAMELO NATURAL; SABOR RICO E AUTÊNTICO DE DOCE DE LEITE TRADICIONAL; PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO; ENVASE EM EMBALAGENS HERMÉTICAS PARA PRESERVAR O FRESCOR E A QUALIDADE DO PRODUTO; PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.		20
47	ERVILHA ENLATADA	ERVILHAS VERDES SELECIONADAS E DE ALTA QUALIDADE; ENLATADAS EM ÁGUA PARA PRESERVAR O FRESCOR E SABOR; TEXTURA FIRME E TENRA; PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO; PESO DRENADO DE NO MÍNIMO 170G.		30
48	EXTRATO DE TOMATE	OBTIDO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS, SEM PELE, SEM SEMENTES. COM ASPECTO DE MASSA HOMOGENEIZADA, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÕES, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300 GRAMAS.	UND	50
49	FARINHA DE MILHO; EMBALAGEM COM 1 KG	FARINHA DE MILHO; TIPO BIJU, DO GRÃO DE MILHO TORRADO; NA COR AMARELA; ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO 1 KG.	PCT	30
50	FARINHA DE ROSCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	FARINHA DE ROSCA; SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; DE COR AMARELADA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; CONTENDO 500 GRS.	PCT	30
51	FARINHA DE TRIGO 1 KG	CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO.	PCT	100
52	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	CARACTERÍSTICAS: GRÃOS NOVOS, INTEIROS E SÃOS, DE COR CARACTERÍSTICA, MADUROS, LIMPOS E SECOS, DE PRODUÇÃO DE ÚLTIMA SAFRA. ISENTO DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, INSETOS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS AVARIADOS, PARTIDOS, QUEBRADOS, MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CARUNCHADOS, IMATUROS, DANIFICADOS POR INSETOS, ALFINETADOS, MANCHADOS, ENRUGADOS, DESCOLORIDOS, AMASSADOS E ISENTOS DE MATÉRIAS ESTRANHAS COMO GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO E RESISTENTE, CONTENDO DE 2KG, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEIS.	PCT	80



Taguaí: Capital das Confecções.

		EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO OU CAIXA,		
	FERMENTO	RESISTENTE, REFORÇADO, LACRADO. LEVEDURA SECA (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)	PCT	30
	BIOLÓGICO SECO 10	ATIVA ESPECIALMENTE SELECIONADA PARA FERMENTAÇÃO DE MASSA DE PÃO; FORMATO EM		
		PÓ FINO; COR CREME A AMARELADA; PRODUTO DE		
53	FERMENTO	FÁCIL ARMAZENAMENTO E LONGA VIDA ÚTIL; INGREDIENTES: BICARBONATO DE SÓDIO	POT	30
	QUÍMICO; TIPO EM	(NAHCO3); ACIDULANTE (CREME DE TÁRTARO,		
	PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100	FOSFATO MONOCÁLCICO, OU ÁCIDO CÍTRICO). CARACTERÍSTICAS: PÓ BRANCO FINO: REAGE		
	GRAMAS	QUIMICAMENTE NA PRESENÇA DE UMIDADE E		
		ÁCIDO PARA LIBERAR DIÓXIDO DE CARBONO, PROPORCIONANDO AERAÇÃO E CRESCIMENTO ÀS		
		MASSAS; AGENTE LEVEDANTE NÃO BIOLÓGICO,		
54		NÃO CONTÉM MICRORGANISMOS VIVOS.	I/C	20
	FILÉ DE TILAPIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, SEM ESPINHAS, SEM PELE	KG	30
		COLORAÇÃO: PRÓPRIA DA ESPÉCIE; - ODOR:		
		CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: NÃO AMOLECIDO, NÃO		
		PEGAJOSO E ISENTO DE SUJIDADES. O PEIXE		
		DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A – 21°C (VINTE		
		E UM GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS). DEVERÁ		
		SER MANTIDO À TEMPERATURA DE – 15°C (QUINZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS). ROTULAGEM:		
		DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO		
		VIGENTE. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF. DATA DE FABRICAÇÃO: NO		
		MÁXIMO 06 MESES DA DATA DE ENTREGA. DATA DE		
		VALIDADE: DE 04 A 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ HAVER REPOSIÇÃO DO		
		PRODUTO NOS SEGUINTES CASOS: - ALTERAÇÃO		
		DE COR E ODOR NO MOMENTO DE ENTREGA ALTERAÇÃO DE COR E ODOR ANTES DO		
		VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE		
		EMBALAGENS DANIFICADAS PRODUTO EM PROCESSO DE DESCONGELAMENTO PRODUTO		
		QUE APRESENTAR ALTERAÇÕES DE COR, ODOR E		
		TEXTURA PÓS O DESCONGELAMENTO PRODUTO		
55	FRANGO INTEIRO	COM ESPINHAS. FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES,	KG	100
		PESCOCO E VISCERAS, COM ASPECTO COR E		
56		CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.		
	FUBÁ 500G	FUBÁ DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO	PCT	50
		MOÍDO; DE COR AMARELA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; COM AUSÊNCIA DE		
		UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO; ISENTO DE		
57		SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS; EMBALAGEM: EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO.		
- 57	GOIABADA 300G	INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA (PSIDIUM	PCT	40
		GUAJAVA); AÇÚCAR; GELIFICANTE; ACIDULANTE; CONSERVANTE. CARACTERÍSTICAS: DOCE DE		
		CONSISTÊNCIA FIRME E UNIFORME,		
		APRESENTADO EM FORMATO RETANGULAR OU QUADRADO; COR VERMELHA INTENSA, REFLEXO		
		DA ALTA CONCENTRAÇÃO DE POLPA DE GOIABA;		
		TEXTURA MACIA E FÁCIL DE CORTAR, COM UMA LIGEIRA ADERÊNCIA AO CORTAR; SABOR DOCE E		
58		FRUTADO, COM NOTAS ÁCIDAS SUTIS;		



Taguaí: Capital das Confecções.

		EMBALAGEM HERMÉTICA, GERALMENTE EM PAPEL		
		CELOFANE OU FILME PLÁSTICO, PARA GARANTIR A		
		INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUA VIDA ÚTIL		
		PROLONGADA; PRODUTO PADRONIZADO, COM		
		PESO E TAMANHO UNIFORMES EM CADA BARRA.		
	GROSELHA 900ML	INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE,	FRA	20
	GROSELI IA SUUIVIL	ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE	SC	20
		CARAMELO III, AROMA ARTIFICIAL DE GROSELHA,	30	
		CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE		
59		ARTIFICIAL BORDEAUXS E ÁGUA.		
	IOGURTE NATURAL	IOGURTE INTEGRAL, NATURAL, OBTIDO DE LEITE	UND	80
	INTEGRAL	PASTEURIZADO E FERMENTO LÁCTEO, SEM		
		ADIÇÃO DE POLPA DE FRUTAS OU SABORIZANTES,		
		SEM CORANTES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COM		
		APENAS DOIS INGREDIENTES NA COMPOSIÇÃO,		
		COM CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, EM		
		EMBALAGEM DE FILME DE POLIETILENO. A		
		EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE		
		OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,		
		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE,		
		DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,		
		NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA		
		AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE		
60		INSPEÇÃO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 160G		
	IOGURTE POLPA DE	IOGURTE POLPA DE FRUTAS – SABORES	SC	100
	FRUTAS (BEBIDA	VARIADOS, BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE		
	LÁCTEA	FRUTAS SABORES VARIADOS (EMBALAGEM		
	FERMENTADA COM	PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 850 G). DEVERÁ CONTER		
	POLPA DE FRUTAS)	REGISTRO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A		
	1 021 7 02 1 1 017 0)	EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE		
		OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,		
		INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE,		
		DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E		
		ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA		
		ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO		
		MÍNIMO 20 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO		
61		PRODUTO.		
01	LARANJA	FRESCA DE PRIMEIRA, COMPACTA E FIRME, SEM	KG	120
	LARANJA	LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA,	NG	120
		PERFURAÇÕES E CORTES, ISENTA DE SUJIDADES,		
		PARASITAS E LARVAS. CADA LARANJA DEVE		
62	LEITE COMPTION	PESAR EM MÉDIA 130G.		465
	LEITE CONDENSADO	INGREDIENTES: LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE. SEM	UN	100
63	395G	ADIÇÃO DE AMIDO DE MILHO.		
	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO RICO EM	PCT	200
	INTEGRAL	FERRO E VITAMINAS, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO		
	INSTANTÂNEO	DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A		
		ALIMENTAÇÃO HUMANA. COR: BRANÇO		
		AMARELADO. SABOR E ODOR: AGRADÁVEL, NÃO		
		RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. O		
		LEITÉ NÃO DEVE FORMAR GRUMOS QUANDO		
		DILUÍDO EM ÁGUA, FICANDO TOTALMENTE		
		HOMOGÊNEO, SENDO DE RÁPIDA MISTURA O		
		PRODUTO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA, INTACTA,		
		BEM VEDADA, LIVRE DE PARASITAS E		
		SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM DE 400G.		
		VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA		
64		ENTREGA. NÃO SERÁ ACEITO COMPOSTO LÁCTEO.		
	LEITE UHT	INGREDIENTES: LEITE DE VACA INTEGRAL E	L	720
		ESTABILIZADORES CARACTERÍSTICAS: LÍQUIDO	-	- 2
		BRANCO OPACO, HOMOGÊNEO E SEM GRUMOS;		
1 _			l	1
65		SABOR SUAVE; ESTERILIZADO A ALTAS		l l



Taguaí: Capital das Confecções.

	T		1	
		TEMPERATURAS (GERALMENTE ACIMA DE 135°C) POR UM CURTO PERÍODO DE TEMPO PARA GARANTIR A DESTRUIÇÃO DE MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS; EMBALAGEM ESTERILIZADAS, HERMÉTICAS E ASSÉPTICAS, CARTONADOS OU GARRAFAS PLÁSTICAS, PARA PRESERVAR A		
		QUALIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO. PRODUTO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO PARA GARANTIR UMA TEXTURA UNIFORME E UMA DISTRIBUIÇÃO EQUILIBRADA DE GORDURAS.		
66	LIMÃO	DA ÉPOCA (ROSA, TAHITI OU SICILIANO); FRESCO; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; COLORAÇÃO UNIFORME; BEM DESENVOLVIDO E MADURO; COM POLPA FIRME, CASCA FINA.	KG	40
67	LINGUIÇA (FRANGO)	LINGUIÇA (FRANGO); FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE DE FRANGO; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	120
	LINGUIÇA (MISTA)	LINGUIÇA (MISTA); FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE MISTA; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO	KG	120
68	LINGUIÇA CALABRESA	DA ENTREGA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA; GORDURA SUÍNA; TEMPEROS; ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS:	KG	60
69		LINGUIÇA DEFUMADA EM FORMATO CILÍNDRICO; COR AVERMELHADA A ALARANJADA, DEVIDO À PRESENÇA DE ESPECIARIAS COMO A PÁPRICA E A PIMENTA CALABRESA; TEXTURA FIRME E SUCULENTA, COM UMA MISTURA EQUILIBRADA DE CARNE E GORDURA; SABOR CARACTERÍSTICO DA LINGUIÇA CALABRESA, QUE COMBINA NOTAS DEFUMADAS, SALGADAS E LEVEMENTE PICANTES; PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER CONSUMIDO CRU, GRELHADO, ASSADO, COZIDO OU FRITO.		
70	LINGUIÇA PURA (SUÍNA)	LINGUIÇA PURA (SUÍNA); FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	60
71	MAÇÃ	MAÇÃ DA ÉPOCA (FUJI, GALA) DE TAMANHO MÉDIO E COR UNIFORME, FIRME, SEM FERIMENTOS E / OU DANOS FÍSICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO OU TRANSPORTE. CADA MAÇÃ DEVE PESAR APROXIMADAMENTE 70G.	KG	120
72	MACARRÃO ESPAGUETE 500 G	MACARRÃO ESPAGUETE; COR AMARELA; OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO; OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS;	PCT	40



Taguaí: Capital das Confecções.

		ACONDICIONADA EM SACO DE PLÁSTICO		
	MACARRÃO NINHO	TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 G. MACARRÃO EM FORMATO DE NINHO, COMPOSTO	PCT	40
	500G	POR FIOS DE MASSA ENTRELAÇADOS; COR AMARELA CLARA, CARACTERÍSTICA DA SÊMOLA DE TRIGO DURO; TEXTURA FIRME E CONSISTENTE, IDEAL PARA ABSORVER MOLHOS E TEMPEROS;		
70		TAMANHO PADRÃO, COM DIMENSÕES QUE FACILITAM O COZIMENTO UNIFORME; PRODUTO		
73	MACARRÃO PARAFUSO 500G	SECO, PRONTO PARA COZINHAR. SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS.	PCT	40
75	MAIONESE 500G	TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM DE 500G.	UN	40
75 76	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO TIPO FORMOSA, TAMANHA E COR UNIFORMES, DEVENDO SER MADURO E BEM DESENVOLVIDO, FIRME, SEM FERIMENTOS E/ OU DANOS FÍSICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO OU TRANSPORTE.	KG	60
76	MANDIOCA TOLETE	DESCASCADA, SELECIONADA DE ÓTIMA	KG	80
77	BRANCA OU AMARELA	QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.		
78	MANDIOQUINHA SALSA	MANDIOQUINHA; TIPO SALSA; FRESCA, COMPACTA E FIRME, TAMANHO E COR UNIFORMES.	KG	80
79	MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; POTE COM 500 GRAMAS	MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS 60%; PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EM POTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS.	E	50
80	MASSA DE PASTEL 500G	INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; ÁGUA; GORDURA VEGETAL OU ANIMAL; SAL; CONSERVANTES (OPCIONAL); CARACTERÍSTICAS: MASSA FINA E ELÁSTICA, IDEAL PARA PREPARAR PASTÉIS CROCANTES E SABOROSOS; APRESENTADA EM FORMATO DE ROLO; COR BRANCA OU AMARELADA; TEXTURA HOMOGÊNEA E MALEÁVEL, FÁCIL DE ESTENDER E MOLDAR; EMBALAGEM HERMÉTICA, COM FILME PLÁSTICO SOB A MASSA PARA EVITAR ADERÊNCIA, PRONTA PARA USO, SEM A NECESSIDADE DE PREPARO ADICIONAL ANTES DE SER UTILIZADA.	PCT	60
	MELÂNCIA	REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM	KG	200
81		DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E		



Taguaí: Capital das Confecções.

		INTACTA CEM DANCE FÍCICOS E MEGÂNICOS	1	1
		INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESO MÉDIO 10KG A UNIDADE.		
82	MILHO DE CANJICA BRANCA;	1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE COM NO MÍNIMO 500G, SEM CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE (MATERIAIS ESTRANHOS, UMIDADE, RESÍDUOS TERROSOS, QUÍMICOS, MOFO, BIOLÓGICOS). NA EMBALAGEM DEVE CONTER INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	PCT	40
83	MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	MILHO DE PIPOCA; TIPO 1; DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM PESO DE 500 G.		30
84	MILHO VERDE EM CONSERVA	INGREDIENTES: MILHO VERDE (ZEA MAYS); ÁGUA; SAL. CARACTERÍSTICAS: GRÃOS DE MILHO VERDE, PRESERVADOS EM UMA SOLUÇÃO LÍQUIDA; COR AMARELA VIBRANTE, CARACTERÍSTICA DO MILHO FRESCO; TEXTURA FIRME E SUCULENTA; EMBALAGEM HERMÉTICA PARA PRESERVAR A FRESCURA E O SABOR DO PRODUTO. PRONTO PARA CONSUMO, SEM A NECESSIDADE DE PREPARO ADICIONAL. PESO MÍNIMO DRENADO 170G.	LT	60
85	MOLHO DE TOMATE PRONTO	REFOGADO, PENEIRADO. EMBALAGEM: SACHE DE 340 GRAMAS	SAC HE	80
86	MORANGO	CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTADO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR.	KG	25
87	MORTADELA FATIADA	CARNE SUÍNA (PRINCIPAL COMPONENTE); TOUCINHO; ÁGUA; TEMPEROS (COMO SAL, PIMENTA, ALHO, NOZ-MOSCADA, ENTRE OUTROS); ESTABILIZANTES; CONSERVANTES. EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, GERALMENTE MOÍDA, TEMPERADA E EMBUTIDA; COR ROSA PÁLIDA A AVERMELHADA, DEPENDENDO DOS INGREDIENTES E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO; TEXTURA MACIA E SUCULENTA, COM UMA MISTURA EQUILIBRADA DE CARNE E GORDURA; SABOR CARACTERÍSTICO, LEVEMENTE DEFUMADO E CONDIMENTADO, PROVENIENTE DOS TEMPEROS UTILIZADOS.	KG	40
88	MOSTARDA	COMPOSIÇÃO: VINAGRE, AÇÚCAR LÍQUIDO, AMIDO, SEMENTE DE MOSTARDA, SAL E CONDIMENTOS E		20



Taguaí: Capital das Confecções.

		LOONIGED VANITE COM NO MÉNIMO 1000	1	
		CONSERVANTE. COM NO MÍNIMO 180G. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA.		
89	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; FRASCO 900 ML	ÓLEO COMESTÍVEL; DE SOJA; OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS; FRASCO PLÁSTICO COM 900 ML.	SC	80
90	ORÉGANO	ORÉGANO; EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO 7 GRAMAS NO MÍNIMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA.		20
91	OVOS DE GALINHA (DÚZIA)	OVOS DE GALINHA, FRESCOS, ÍNTEGROS E INSPECIONADOS; EMBALAGEM EXTERNA PODE SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU OUTRO MATERIAL, PARA PROTEGER OS OVOS CONTRA DANOS E CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; TAMANHO PADRÃO GRANDE.	DZ	120
	PÃO DE FORMA 500G	PÃO DE FORMA FATIADO 500G PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO, SENDO CADA FATIA DE APROXIMADAMENTE 25G. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, SAL, FERMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADOS, PODENDO VARIAR DE 300G A 500 G, DEVENDO CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO MOMENTO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ CONTAR COM PELO MENOS 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE E NO MÁXIMO 15 (QUINZE) DIAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES	PCT	120
92	PÃO DE LEITE 90 GRAMAS	ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE PÃO DE LEITE, 90 GRAMAS, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO- SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.	KG	120
94	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	KG	200
95	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	PEITO DE FRANGO; SEM OSSO, EM CUBO COM 3 CM DE ESPESSURA APROXIMADAMENTE OU FATIADO (CONFORME PEDIDO), FRESCO, DE 1º QUALIDADE,	KG	60



Taguaí: Capital das Confecções.

		,	1	
		COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. REFRIGERADO. PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOS FORTE DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE.		
96	PEPINO	DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE	KG	40
97	PERA	DE TAMANHO MÉDIO COR UNIFORMES, FIRME, SEM FERIMENTOS E/OU DANOS FÍSICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO OU TRANSPORTE, PESO MÉDIO 130G CADA.		60
98	PIMENTÃO	PIMENTÃO VERDE/VERMELHO/AMARELO - 1ª QUALIDADE, FRUTO FRESCO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR PODRIDÃO OU QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	10
99	PIZZA MONTADA SEMI PRONTA REFRIGERADA 400 A 600G	INGREDIENTES: MASSA DE PIZZA PRÉ-COZIDA, MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MUÇARELA RALADO, OUTROS INGREDIENTES A DEPENDER DO SABOR E TEMPEROS.	UN	100
100	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA	GELATINA EM PÓ. CARACTERÍSTICAS: PÓ FINO DE COR VARIADA, DEPENDENDO DO SABOR DA GELATINA; QUANDO PREPARADO, FORMA UMA SUBSTÂNCIA GELATINOSA FIRME E ELÁSTICA; RENDIMENTO DE 500 ML DE GELATINA PRONTA PARA CONSUMO.		120
101	QUEIJO RALADO 50G	INGREDIENTES: QUEIJO PARMESÃO (QUEIJO DURO ENVELHECIDO); ANTIUMECTANTES CARACTERÍSTICAS: QUEIJO PARMESÃO RALADO FINAMENTE EM PARTÍCULAS UNIFORMES; COR BRANCA A CREME, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO PARMESÃO; TEXTURA SECA E GRANULADA; SABOR INTENSO, SALGADO E LEVEMENTE PICANTE, TÍPICO DO QUEIJO PARMESÃO ENVELHECIDO; EMBALAGEM HERMÉTICA. PRONTO PARA USO.	PCT	60
102	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - DESCRIÇÃO: QUEIJO TIPO MUÇARELA RESFRIADO, FATIADO, DE ORIGEM DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E INGREDIENTES PERTINENTES PELA LEGISLAÇÃO, ELABORADO SOB A ÉGIDE LEGAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO	KG	80



Taguaí: Capital das Confecções.

		APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COR BRANCO-CREME, HOMOGÊNEA.		
103	REFRESCO EM PÓ 35G	REFRESCO EM PÓ 35GR (VARIADOS SABORES).	PCT	300
104	REFRIGERANTE 2 L	DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA PET, SABORES VARIADOS.	UND	150
105	REPOLHO	MÉDIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. SEM FOLHAS SENIS OU DANIFICADAS.	KG	40
106	SAGU; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	SAGU; PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO E PREPARADO DE OUTROS AMIDOS E FÉCULAS; EM FORMA GRANULADA; SABOR DE NATURAL; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO; EMBALAGEM EM 500 GRAMAS		20
107	SAL REFINADO, IODADO 1 KG	CLORETO DE SÓDIO	PCT	20
108	SALGADINHO DE MILHO	SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO COM NO MÍNIMO 100G: INGREDIENTES:FARINHA DE MILHO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS DE GIRASSOL (70%) E PALMA (30%), PREPARADO PARA SALGADINHO SABOR PRESUNTO (SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE TRIGO, QUEIJO, ÓLEO VEGETAL DE COCO, REALÇA DOR DE SABOR GLUTAMATO, MONOSSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO) E SAL, CONTÉM GLÚTEN		100
109	SALSICHA TIPO HOT- DOG	SALSICHA CONGELADA TIPO HOT DOG, COMPOSTA DE INGREDIENTES COMO: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE/GORDURA SUÍNA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. SEM PIMENTA E SEM GLÚTEN. FÍSICO – QUÍMICO (100 GRS.): PROTEÍNA: MÍNIMO: 15 %; CARBOIDRATO: MÁXIMO 4 %; GORDURAS TOTAIS: MÁXIMO 35%		40
110	SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS	SARDINHAS ENLATADAS ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO COMESTÍVEL E SAL NÃO CONTENHA GLÚTEN, RICA EM ÔMEGA 3, PRONTA PARA CONSUMO, EMBALAGEM DE 250 GRAMAS.	UN	60
111	SELETA LEGUMES	INGREDIENTES; ERVILHA; MILHO VERDE; CENOURA; BATATA; SALMOURA (ÁGUA E SAL) E ESTABILIZANTE. CARACTERÍSTICAS: MISTURA DE DIVERSOS LEGUMES CORTADOS EM PEDAÇOS UNIFORMES; COZIDOS PREVIAMENTE; TEXTURA FIRME, PORÉM MACIA, MANTENDO A CONSISTÊNCIA DOS LEGUMES; EMBALAGEM HERMÉTICA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E A		40



Taguaí: Capital das Confecções.

			DURABILIDADE DO PRODUTO. PESO MÍNIMO DRENADO 170G		
1	12	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA INDUSTRIALIZADO, PESO NO MÍNIMO 1KG. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, SALSA, CEBOLINHA, CEBOLA. EMBALAGEM PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA.		10
1	13	TOMATE	BOA QUALIDADE; GRAÚDO; COM POLPA FIRME; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO; LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	40
1	14	UVA	UVA NIAGARA EXTRA, BOA QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORME, COM POLPA FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, RACHADURAS E CORTES.	KG	80
	15	VAGEM FRESCA	FRESCA, COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	80
		VINAGRE; VINHO OU ÁLCOOL	VINAGRE; AGRIN FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E VINHO BRANCO; RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO DE ÁLCOOL 90% COM VINHO 10%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS EM MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS; ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM 750 ML, COM TAMPA		20
_ 1	16		INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO.		

- 1.1.1. Os produtos acima citados devem estar de acordo com os parâmetros especificados no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital e Instrumento da Contratação;
- 1.2. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum, por ter padrões de desempenho e qualidade que se encontram objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, conforme descrito no inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/2021.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável por igual período em caso de existir saldo remanescente.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

1.4.1. O fornecimento deste objeto é enquadrado como continuado em conformidade com a necessidade municipal, constando ainda do plano plurianual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Nos termos do ETP, faz-se necessária a contratação de empresas, devidamente alinhadas com a legislação pertinente, para fornecimento dos itens alimentícios solicitados pela Secretaria Municipal da Assistência Social, tidos como essenciais para garantir o fornecimento continuo de alimentação às crianças e adolescentes insertas no Serviço de Acolhimento Institucional do Município.
- 2.2. Conforme indicado no documento, esses itens são essenciais, fundamentais para manter o cardápio nutricional das crianças e adolescentes acolhidos no Município, proporcionando uma alimentação de qualidade, saudável e segura. Isso não apenas contribui para o desenvolvimento físico, psicológico e cognitivo deles, mas também assegura condições adequadas para a recuperação dos impactos causados pela situação de risco que resultou na necessidade de abrigo institucional.
- 2.3. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns por terem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, conforme descrito no inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/2021, obrigando a adoção da modalidade Pregão para formalizar a contratação.
- 2.4 Assim, face à necessidade, justifica-se a aquisição dos itens para suprir a demanda alimentar do Abrigo Municipal para Crianças e Adolescentes, garantindo refeição saudável, nutritiva e de qualidade, bem como contribuindo com seu desenvolvimento físico, psicológico e cognitivo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- 3.1. A solução adotada para suprir a necessidade supramencionada é a contratação de empresas, que estejam de acordo com as regras e normas impostas pela legislação pertinente, para fornecimento ao município, mormente ao setor de Assistência Social, de gêneros alimentícios para composição do cardápio sugerido ao Abrigo Municipal.
- 3.2. Ressalta-se que se trata de aquisição necessária para garantia de alimentação diária e contínua das crianças e adolescentes em regime de acolhimento institucional, sem a qual restará comprometido em seu regular funcionamento, prejudicando o desenvolvimento sadio daqueles em condição de risco.
- 3.3. Portanto, visando a manutenção diária das refeições disponibilizadas aos acolhidos pelo município de Taguaí, sobretudo crianças e adolescentes em situação de risco, julga-se necessária a contratação de empresas para fornecimento dos itens solicitados.
- 3.4. As Especificações Básicas para os itens que compõem o presente termo estão pormenorizadas no item 1 deste termo, no estudo técnico preliminar e no modelo de proposta de preço.
- 3.5. O local, as condições e prazos de entrega, estão especificadas no item 8 do Estudo Técnico Preliminar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 – Os licitantes, na ocasião da habilitação, deverão observar todos os requisitos da contratação decorrentes do item 4 do Estudo Técnico Preliminar e do edital, comprovando-se mediante apresentação de documentos.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1. A forma de execução do objeto dar-se-á consoante as condições a seguir:
- 5.2. A empresa adjudicante ficará responsável pela entrega dos itens na Rua Emilio Garbelotti, 371, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, endereço sede do serviço de acolhimento institucional, indicados também no item 8 do ETP,



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

conforme regras e prazos previstos no Edital, Contrato ou documento equivalente, ETP e Termo de Referência;

- 5.3. O exercício da garantia (considerando o prazo de validade) deverá observar as regras e prazos constantes do item 8 do ETP, bem como do instrumento da contratação, Edital e Termo de Referência;
- 5.4. A quantidade total de itens a serem entregues pela contratada encontra-se prevista no quadro pormenorizado localizado no item 1 deste termo, todavia, os pedidos serão realizados e fornecidos paulatinamente, conforme a demanda do setor na ocasião, podendo ocorrer a necessidade de entrega diária, conforme descrito no item 8 do Estudo Técnico Preliminar;
- 5.5. O fiscal do contrato será responsável por monitorar a qualidade e quantidade dos produtos recebidos, anotando em registro próprio qualquer ocorrência em desacordo com as firmadas por meio da contratação com empresa adjudicatária, conforme descrito no item 6 deste termo de referência;
- 5.6. O recebimento do material deverá ainda observar o disposto a seguir:
- 5.6.1. Eventual impossibilidade de entrega do objeto no prazo constante do contrato, Edital, ETP e Termo de Referência, caso necessário, deverá ser comunicada imediatamente ao setor responsável, indicando os motivos que justificam o descumprimento do prazo.
- 5.6.2. Todos os produtos constantes deste documento e do ETP, sem exceção, deverão ser entregues acompanhados das respectivas notas fiscais, sob pena de recusa do objeto pelo recebedor e reparação de eventuais perdas e danos à administração;
- 5.6.3. Todos os custos (frete, taxas, impostos, etc.) correrão por conta da adjudicatária.
- 5.7. O recebimento do objeto será realizado na forma do inciso II do art. 140 da Lei nº. 14.133/2021, que compreende:
- 5.7.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante apresentação de nota fiscal acompanhada dos cupons fiscais, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- 5.7.2. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante apresentação de nota fiscal acompanhada dos cupons fiscais que comprove o atendimento das exigências editalícias, conforme disposto neste Termo de Referência.
- 5.8. Os itens a serem disponibilizados devem ser de boa qualidade e seguir as especificações constantes do quadro inserto no item 1 deste Termo de Referência, devendo, ainda, na ocasião da entrega, estar em perfeitas condições de uso e sem avarias.
- 5.8.1. Caso não se encontrem nas condições apontadas no momento da entrega ou de sua conferência posterior, a Contratada deverá providenciar a reposição, sem qualquer custo adicional, observando o prazo prescrito no item 8 do ETP, dentro do período de garantia e validade do objeto.
- 5.8.2. A não reposição de algum item que, porventura, estiver em desacordo com as especificações constantes do ETP, Termo de Referência, Edital, Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido, constitui motivo para rescisão do ajuste.
- 5.9. Independentemente da aceitação, o fornecedor contratado garantirá a qualidade dos produtos entregues pelo prazo estabelecido na respectiva garantia legal, contratual e do fabricante, e estará obrigado a substituir aquele que se apresentar em desacordo com o estabelecido pela Administração Pública.

6. GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. As comunicações entre a Administração 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, desde que os envolvidos façam uso do endereço eletrônico indicado nos autos do processo.



Taguaí: Capital das Confecções.

- 6.3. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.4. Após a assinatura do contrato, ata de registro de preço ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial com a finalidade de apresentar o 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.
- 6.5. Fiscalização do contrato ou instrumento equivalente:
- 6.5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art.

 117, caput).
- 6.5.2. 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.
- 6.5.3. O fiscal do contrato ou instrumento equivalente 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).
- 6.5.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato ou instrumento equivalente emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.5.5. 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 se adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.5.6. 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.



Taguaí: Capital das Confecções.

- 6.5.7. 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.
- 6.5.8. O fiscal do contrato poderá verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, a liquidação, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário. 6.5.9. 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;
- 6.6. Gestão do Contrato ou do instrumento equivalente:
- 6.6.1. 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 fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações dos prazos de execução, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.6.2. 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.
- 6.6.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho e liquidação 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.
- 6.6.4. 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.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

6.6.5. 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 DE PAGAMENTO

- 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, 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 nos documentos processuais e na proposta ofertada, devendo ser substituídos imediatamente para que não haja danos e prejuízos à administração, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (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.
- 7.4. 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 editalícias.
- 7.5. 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 tocante à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.6. 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.



Taguaí: Capital das Confecções.

- 7.7. 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.
 7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de cinco dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.9.1. o número dos cupons fiscais equivalentes;
- 7.9.2. a data da emissão;
- 7.9.3. os dados do contrato e dados indicados no pedido de compra;
- 7.9.4. o valor a pagar; e
- 7.9.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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 ao contratante;
- 7.11. A empresa vencedora deverá manter as condições de habilitação exigidas no edital.
- 7.12. Constatando-se, 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. 7.13. 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. 7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

- 7.15. 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.
- 7.16. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.
- 7.17. No caso de atraso de pagamento causado pelo Contratante, caso a contratada solicite, 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 índice de IPCA-IBGE de correção monetária.
- 7.18. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.19. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.20. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.21. 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.
- 7.22. 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, ficando entretanto, o pagamento 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 DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO UNITÁRIO por item, com intervalo de redução mínima de lance no valor de 1% (um por cento).

- 8.2. O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a necessidade do setor solicitante, conforme descrito no item 8 do Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de referência.
- 8.3. O licitante deverá apresentar documentos com a finalidade de comprovar a habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista; e qualificação Econômico-Financeira conforme exigido no edital.
- 8.4. Além dos documentos solicitados em edital, será obrigatória a apresentação de documento que comprove a regularidade junto à vigilância sanitária municipal, este deverá ser inserido junto aos documentos de habilitação.

9. ESTIMATIVAS DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.
- 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.
- 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;

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Indicação de dotação orçamentária:



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

	Entidade Discriminação da Entidade Ficha CLoc Func/Prog Catgo Discriminação Fte Recurso / STN									
	1		MUN	ICIPIO	DE TAG	UAI				
	02		POD	ER EX	ECUTIVO)				
	02	09	Fl	UNDO	MUNICIP	AL DE ASS	ISTÊNCIA S	SOCIAL		
	02	09	03	F.M.A	.S CRI/	ANÇA / AD	DLESCENT	E		
		08			Ass	istência So	cial			
		08	243		As	ssistência à	Criança e a	ao Adolescer	nte	
			243 0			CONVIVER				
		08	243 0	801 25	41 0000	MANUTEN	ÇÃO DO F.I	M.A.S ABI	RIGAMENTO	
515	3				IAL DE CO		-		0.01.00-510 000 1 5	00

11. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A fiscalização do contrato ficará a cargo do (a) funcionário (a): Aline Maria Benato, Coordenadora do Abrigo Municipal.

12. DA GESTÃO DO CONTRATO

- 12.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) funcionário (a): Diego José Soldera Benatto, Secretário Municipal de Assistência Social.
- ➢ ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DO ABRIGO MUNICIPAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES.

1 - INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para atender a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao Serviço de Acolhimento Municipal de Crianças e Adolescentes, a requerimento da Secretaria Municipal de Assistência Social, bem como fornecer um exame detalhado das necessidades da administração pública, a fim de embasar a decisão de iniciar o processo licitatório.

Anexos que fazem parte integrante deste Estudo Técnico Preliminar: Anexo I – Memória de Cálculo.



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

2 – PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação encontra guarida na Lei Municipal nº 1173/2021, que dispõe sobre o Plano Plurianual do Município de Taguaí, para o período de 2022 a 2025.

3 – DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DAS NECESSIDADES

A Aquisição dos itens solicitados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, que integram o cardápio nutricional do serviço de acolhimento institucional, justifica-se para reposição de estoque, bem como pela necessidade de manutenção das refeições que são disponibilizadas pelo município diariamente às crianças e adolescentes acolhidos no abrigo institucional.

Trata-se, portanto, de itens essenciais para garantia de alimentação saudável e nutritiva aos abrigados do município de Taguaí, crianças e adolescentes em fase de desenvolvimento, insertas nos programas sociais de acolhimento.

Como é cediço, os cuidados com crianças e adolescentes em regime de acolhimento institucional são uma obrigação do Estado, sendo, portanto, um dever constitucional que garante proteção integral à vida e à saúde, mediante políticas públicas de assistência social que permitam o desenvolvimento sadio e harmonioso daqueles que se encontram sob sua proteção.

Em razão disso, tem-se que a aquisição dos alimentos é necessária, nas quantidades apresentadas pelo setor responsável, para suprir as demandas alimentícias dos assistidos do abrigo institucional, conforme apresentado acima. Com isso, o processo licitatório observará a modalidade de Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso pela possibilidade de contratação pelo menor preço.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da empresa contratada:



Taguaí: Capital das Confecções.

- a) A empresa contratada compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido neste Estudo Técnico preliminar, no Termo de referência, no edital e no instrumento de contratação;
- b) A empresa contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à Administração pública;
- c) A empresa contratada será responsável pela observância de toda legislação pertinente, direta ou indiretamente aplicável ao objeto, bem como à todas as obrigações de qualquer natureza decorrentes da legislação aplicável à sua atividade;
- d) A empresa contratada será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto, isentando a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução do objeto;
- e) Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força do fornecimento do objeto qualquer relação de emprego entre a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA e os empregados da empresa contratada;
- f) A empresa contratada se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do objeto, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, valetransporte, vale-refeição e outros benefícios exigidos.
- g) A inadimplência da empresa contratada para com estes encargos, não transfere à ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do instrumento da contratação;
- h) A empresa contratada deve acatar todas as orientações da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- i) A empresa contratada deve manter, durante a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- j) A empresa contratada não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do contrato, sem a prévia e expressa anuência da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA;
- k) Será considerada recusa formal da empresa contratada a não entrega do objeto no prazo máximo de 5 (cinco) dias, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, assim reconhecido pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA:
- I) A empresa contratada deve utilizar produtos solicitados neste termo de primeira qualidade, observando o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade, sendo necessário o prazo de validade mínimo de 3 (três) meses para os produtos estocáveis, prazo esse contado da data de entrega, também é vedada a utilização de produtos com alterações de características;
- m) A empresa contratada deve estar em dia com as obrigações legais e atender todas as exigências dos poderes públicos Federal, Estadual e Municipal atinentes ao seu funcionamento;
- n) A empresa contratada deve conter licença sanitária, comprovada por Alvará expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou junta comercial, com especificação das atividades econômicas licenciadas;
- o) A empresa contratada deve cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

Da Contratante:

- a) Observar as leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto deste Termo;
- b) Responsabilizar-se pela lavratura da respectiva ata de registro de preço ou instrumento equivalente, com base nas disposições da Lei nº.
 14.133/2021 e suas alterações.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- c) Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a execução.
- d) Realizar o pagamento do material fornecido, através de Ordem Bancária, desde que não haja fato impeditivo imputado ao FORNECEDOR.
- e) Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) material(is) e/ou serviço(s) entregue(s) fora das especificações deste Estudo Técnico preliminar, no Termo de referência, no edital e no instrumento da contratação.
- f) Receber os produtos de acordo com as disposições deste Estudo Técnico preliminar, no Termo de referência, no edital e no instrumento da contratação.
- g) Comunicar imediatamente a empresa contratada qualquer incorreção apresentada com o objeto entregue.
- h) Prestar quaisquer esclarecimentos que venham ser formalmente solicitados pela administração e pertinente ao objeto.
- i) Zelar para que durante a vigência do contrato ou instrumento equivalente sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada.
- j) Notificar a empresa contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para sua correção.
- k) Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços prestados pela empresa contratada, por intermédio de servidor designado para atuar como fiscal do contrato, que será responsável por comunicações, notificações, solicitações, requisições e demais atos relativos à execução do contrato, anotando em registro próprio as ocorrências da execução do contrato.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para apuração da necessidade e identificação da melhor solução para o imbróglio, realizou-se, além de outros procedimentos, pesquisa de mercado baseando-se na lista de itens apresentada pelo setor solicitante, tratando-se de alimentos comumente utilizados pela rede pública em diversos setores, de acordo com suas necessidades.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Buscou-se junto ao comércio regional cotações baseadas no objeto da solicitação, com suas características e especificações, obtendo-se média de preço não só para início do processo licitatório, mas também para possibilitar a análise das alternativas possivelmente disponíveis, tendo em vista a solução pretendida.

Para os bens a serem adquiridos, portanto, existem inúmeros fornecedores no mercado, que oferecem os materiais com as qualidades e especificações solicitadas.

Em vista disso, o Pregão Eletrônico foi a modalidade selecionada como a mais viável, já que possibilita atender necessidades contínuas recorrentes e diárias, durante o prazo de vigência do contrato ou documento equivalente, sem implicar em obrigatoriedade de contratação. Os bens classificados como comuns possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado.

Assim, tem-se como a melhor solução, mais vantajosa economicamente, eis que viabiliza a contratação pelo menor preço e que melhor atende aos interesses do público-alvo e da administração.

6 - ESTIMATIVA DA DEMANDA

As quantidades apresentadas para aquisição são estimadas para o período de 01 (um) ano, justificando-se tal condição por se tratar de gêneros alimentícios de caráter contínuo, utilizados na composição das refeições que garantem a alimentação saudável aos assistidos.

A necessidade de aquisição alinha-se com o Memorial de Cálculo constante do anexo I deste Estudo técnico Preliminar.

7 – ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA AQUISIÇÃO

A estimativa do valor da aquisição foi embasada em uma pesquisa de mercado, cujos resultados estão detalhados no anexo II, parte integrante deste ETP. Estes valores serão mantidos em sigilo até a fase de lances, servindo



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

como referência para estabelecer o preço máximo aceitável durante as negociações. O objetivo é assegurar que os preços praticados estejam alinhados com os custos reais dos fornecedores, promovendo assim uma composição justa e transparente do preço final.

8 – ANÁLISE DE SOLUÇÕES

Comprovada a necessidade dos gêneros alimentícios para composição do cardápio nutricional disponibilizado ao abrigo institucional, visto que são itens imprescindíveis para garantia de alimentação diária, de qualidade, nutritiva e saudável às crianças e adolescentes em regime de acolhimento institucional, apresenta-se como melhor solução a contratação de empresa para seu fornecimento, de acordo com as necessidades que serão apresentadas neste estudo, visando melhor aproveitamento dos recursos públicos e aquisição pelo menor preço.

Para contratação da aquisição dos itens elencados neste estudo, a empresa adjudicatária ficará responsável pela entrega dos produtos na Rua Emilio Garbelotti, 371, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, sede do serviço de acolhimento institucional, em horário comercial, observadas as quantidades solicitadas pelo setor responsável.

A solicitação será realizada por meio eletrônico (e-mail ou WhatsApp, cujo endereço eletrônico ou número de celular deverá ser disponibilizado pela adjudicatária) e deverá indicar a descrição dos itens, a quantidade desejada e local de entrega.

A entrega que deverá ocorrer dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após realização do pedido e somente poderá ser prorrogado por motivo de força maior ou caso fortuito, assim reconhecido pela Administração Pública.

As entregas deverão ocorrer semanalmente, salvo os casos de produtos que não sejam passíveis de estocagem, devendo neste caso, ocorrer diariamente, conforme pedido.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Os produtos estocáveis deverão ter validade mínima de 3 (três) meses na data da entrega, sob pena de substituição imediata, bem como de incorrer nas sanções legais aplicáveis.

O fornecedor ficará obrigado a reparar os prejuízos que causar à Contratante ou a terceiros, decorrentes de falhas nos produtos ou de sua respectiva entrega ou ainda relacionados à fabricação ou armazenagem.

As substituições necessárias durante o período arrolado deverão ser realizadas pela Contratada, preferencialmente, na unidade onde foi entregue o material, ou outro local indicado pela Contratante, arcando com todos os custos envolvidos.

O prazo para retirada dos materiais a serem substituídos será de no máximo até 5 (cinco) dias, contados da notificação da Contratante e a troca deverá ocorrer concomitante à retirada ou antecipada. Caso o produto ofereça risco ou cause problemas sanitário a sua retirada deverá ser imediata, caso não ocorra será feito o descarte e registrada a ocorrência, sem prejuízo à substituição e às penalidades previstas.

Havendo necessidade de estender o prazo de retirada dos materiais em desacordo, a Contratada deverá apresentar justificativa ao Fiscal do Contrato, dentro do prazo de 1 (um) dia contado da data de notificação, o qual poderá, a critério da Contratante, ser estendido até o limite de 5 (cinco) dias. Caso não ocorra a retirada do produto, o mesmo será descartado e será registrada a ocorrência, sem prejuízo à substituição e às penalidades previstas.

Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA AQUISIÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Considerando as especificidades do presente objeto, concluímos que a demanda será parcelada, haja vista se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a proporcionar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Como suscitado, a aquisição dos gêneros alimentícios que compõem a solicitação da Secretaria Municipal de Assistência Social visa não só cumprir as obrigações legais e constitucionais de cuidados integrais com as crianças e adolescentes em regime de acolhimento institucional, afinal trata-se de um dever inerente ao Estado e à sociedade, mas também garantir aos abrigados tratamento digno, alimentação saudável e de qualidade, contribuindo com seu desenvolvimento físico, cognitivo e psicológico, além de dar suporte para sua reinserção familiar e social.

Além disso, em termos de economia e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, têm-se alcançado resultados bastante satisfatórios, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada pelo menor preço disponível no mercado, havendo concorrência entre as empresas do mesmo ramo de atividades, com a oferta do menor preço, respeitando os requisitos previamente estabelecidos no ETP, Termo de Referência, Edital e Instrumento da Contratação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Seleção de Fornecedores: A administração deverá realizar um processo de seleção de fornecedores por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, uma vez que se trata da aquisição de bem comum.

Fiscalização e Controle: A administração, por intermédio do fiscal e gestor do contrato, deverá realizar a fiscalização do fornecimento dos itens para garantir o cumprimento dos termos editalícios. Não haverá necessidade de treinamento dos servidores envolvidos, uma vez que os pontos a serem



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

administrados estarão descritos neste estudo técnico preliminar e também estarão descritos no edital e termo de referência.

Gestão de Riscos: O gerenciamento dos riscos associados a esta aquisição pautar-se-á nas oscilações de preços dos itens e nos problemas relativos à qualidade e à entrega. Estes riscos serão geridos de acordo com as leis vigentes, as cláusulas estabelecidas por meio do processo licitatório e os instrumentos de contratação.

12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTE

Não há necessidade de contratações correlatas e interdependente, pois o objeto não necessita de meios vinculativos para o fornecimento.

13 – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter vários impactos ambientais ao longo de sua cadeia de produção, distribuição e consumo.

Nesta contratação em especial, serão tomadas medidas mitigadoras quanto ao impacto ambiental na logística, promovendo compras planejadas para que se evite desperdício de recursos empregados na entrega dos produtos.

Será incentivado, também, a prática da reciclagem, dado que no município já existe a atividade de coleta seletiva.

14 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado com o objetivo de selecionar a proposta mais vantajosa, por meio de disputa de preço na modalidade pregão eletrônico, de empresas para fornecer os itens solicitados pela Secretaria Municipal da Assistência Social, para garantia de alimentação saudável às crianças e adolescentes integrantes do serviço de acolhimento institucional.

Vale ressaltar que este estudo está de acordo com a legislação vigente e tem a finalidade de evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não asseguram o aproveitamento mais eficiente dos



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Portanto, em decorrência dos princípios da legalidade, economicidade e da eficiência, fica declarado como viável a contratação de empresa especializada para fornecimento dos itens previstos na solicitação, conforme determina o presente estudo técnico preliminar e este procedimento que deverá ocorrer através da modalidade de licitação Pregão Eletrônico, norteado pela Lei 14.133/2021, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO II DOS REPRESENTANTES E DAS VIAS DE COMUNICAÇÃO

PROCESSO Nº:	11/24	PREGÃO	6/2024
		ELETRÔNICO Nº	
DADOS DA EMPRES	A		
Razão Social		CNPJ	
Endereço		Município/U	
		F	
Endereço eletrônico	comercial		
Telefone			
DADOS DO REPRES	ENTANTE LEGAL - COM POD	DERES PARA ASSINAR O CO	ONTRATO
Nome		RG	
Qualificação		CPF	
Endereço		Município/U	
		F	
Endereço eletrônico	pessoal		
Telefone			
Celular			
	TO – RESPONSÁVEL PELA E	<u> </u>	
Nome		RG	
Qualificação		CPF	
Endereço		Município/U	
		F	
Endereço eletrônico	pessoal		
Telefone			
Celular			
	MINHAR CORRESPONDÊNCI	A ELETRÔNICA	
DEPARTAMENTO	E-MAIL	TELEFONE	

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificada, apresenta as informações acima, conforme determinado pela cláusula 5.7 do edital, estando ciente de que caso haja qualquer alteração, deverá comunicar imediatamente à contratante.

Local e D	Data.			

Representante Legal



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO III

Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte

Anexo III.1 – Cláusula 5.4.1.1 SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO (Para microempresas e empresas de pequeno porte)

PROCESSO №:	11/24	PREGÃO)	6/2024
		ELETRÔ	NICO N º	
DADOS DA EMPRES	A			
Razão Social			CNPJ	
Endereço			Município/U	
			F	
Endereço eletrônico	comercial			
DADOS DO REPRES	ENTANTE LEGAL			
Nome			RG	
Qualificação			CPF	
Endereço			Município/U	
			F	
Endereço eletrônico	pessoal			•

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, **DECLARA**, para fins de obter direito de preferencial de contratação referente ao certame licitatório em epígrafe, que encontra-se enquadrada na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

Local e Data.	
	_
Representante Legal	



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO III

Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte

Anexo III.2 - cláusula 5.4.1.

SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO

(Para cooperativas)

PROCESSO Nº:	11/24	PREGÃO		6/2024
		ELETRÔ	NICO N º	
DADOS DA EMPRES	A			
Razão Social			CNPJ	
Endereço			Município/U	
			F	
Endereço eletrônico	comercial			
DADOS DO REPRES	ENTANTE LEGAL			
Nome			RG	
Qualificação			CPF	
Endereço			Município/U	
			F	
Endereço eletrônico	pessoal			•

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, **DECLARA**, para fins de obter direito de preferencial de contratação referente ao certame licitatório em epígrafe, que o Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que a cooperativa aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente.

Local e Data.	
Representante Legal	



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO III

Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte

ANEXO III.3 - cláusula 5.4.2.4

DECLARAÇÃO DE OBSERVÂNCIA À RECEITA BRUTA (Para ME, EPP e COOPERATIVA)

PROCESSO Nº:	11/24	PREGÃO	ELETRÔNICO	6/2024
		Nº		
DADOS DA EMPRESA				
Razão Social			CNPJ	
Endereço			Município/UF	
Endereço eletrônico co	mercial			
DADOS DO REPRESEN	ITANTE LEGAL			
Nome			RG	
Qualificação			CPF	
Endereço		•	Município/UF	
Endereço eletrônico pe	essoal			

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, **DECLARA**, para fins de obter direito de preferencial de contratação referente ao certame licitatório em epígrafe, que:

- neste ano de **2024**, até a presente data, celebrou contrato com os órgãos públicos abaixo relacionado:

<u>Data</u>	<u>Órgão Público</u>	<u>Valor total do contrato</u>
<u>contrato</u>		
	TOTAL	

Cujo total não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte e se compromete em observar o limite máximo com a finalidade de não extrapolá-lo.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

OU

- ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte e se compromete em observar o limite máximo com a finalidade de não extrapolá-lo.

Local e Data.	
Representante Legal	



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO IV

Proposta de Preço – cláusula 5.5.3

PROCESSO Nº:	11/24	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	6/2024
DADOS DA EMPRES	A		
Razão Social		CNPJ	
Insc. Munic.		Insc. Est	
Endereço		Municípi	o/U
		F	
Telefone(s):			-
e-mail			
DADOS DO REPRES	ENTANTE LEGAL		
Nome		RG	
Qualificação		CPF	
Endereço		Municípi	o/U
		F	
Endereço eletrônico	pessoal		1

A empresa supracitada, por intermédio de seu representante legal, em atendimento ao disposto no acima mencionado Edital, encaminha a seguinte Proposta de Preços:

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	ABACAXI Abacaxi boa qualidade, tamanho de 1 kg a 1,5 kg aproximadamente, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	60	KG			
2	ABÓBORA MADURA Abóbora; madura, seca; de primeira; tamanho e coloração uniforme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	40	KG			
3	ABOBRINHA BRASILEIRA tipo brasileira, boa qualidade (1ª qualidade), coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem dados físicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte	40	KG			
4	ACHOCOLATADO EM PÓ Achocalatado em pó, sem adição de outros sabores e odores artificiais, embalado em embalagens de no mínimo 800g, com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitamina, aparência pó homogênea, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de	80	UND			



Taguaí: Capital das Confecções.

	mofo, odores e substâncias nocivas, com				
	prazo de validade mínimo de seis meses a				
	contar da data de entrega, embalagem				
	opaca, declarando a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de				
	validade, lote e número de registro no órgão				
	competente. No preparo o rendimento deve				
	ser de no mímino 40 porções de 160 ml de				
	leite por 800g do produto (será considerado a				
	quantidade descrita na tabela de informação				
	nutricional).				
5	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	100	PCT		
	Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas,				
	a partir da cana-de-açúcar, na forma				
	cristalizada. Isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. Embalagem Primária:				
	saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg.				
	Embalagem Secundária (quando necessária):				
	deverá ser plástica, transparente, que preserve				
	a integridade e qualidade do produto.				
	Rotulagem: deve atender a legislação vigente.				
	Validade: mínima de 06 meses a partir da data				
	de fabricação.				
6	ALFACE CRESPA OU LISA - 1ª QUALIDADE	40	MÇ		
٢	Crespa ou lisa, fresca de 1ª qualidade,	70	IVIÇ		
	tamanho e cor uniformes devendo ser bem				
	desenvolvidas, firme e intacta, isenta de				
	material terroso e umidade externa anormal,				
	livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e				
	larvas, sem danos físicos e mecânicos				
	oriundos do manuseio e transporte. MAÇO DE APROXIMADAMENTE 250G.				
7	ALHO	15	KG		
ľ	alho nobre, grupo branco, tipo especial,				
	cabeça inteira, dentes grande e uniformes,				
	firmes com brilho, sem defeitos,				
	suficientemente desenvolvidos, de boa				
	qualidade.				
8	AMENDOIM 500 G	30	PCT		
	GRUPO: AMENDOIM DESCASCADO				
	SUBGRUPO: SELECIONADO (MOREIRADO) CLASSE: MÉDIO				
	TIPO 1				
9		40	PCT		
	Produto amiláceo extraído do milho (Zea				
	mays, L.). Embalagem primária: Saco				
	metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com				
	500 gramas. Validade mínima de fabricação de				
10	180 dias.	F0	VC.		
10	APRESUNTADO APRESUNTADO, FATIADO	50	KG		
11		100	PCT		
1	Arroz tipo1, agulhinha; premium; longo e fino;				
	beneficiado; polido; grãos inteiros;				
	acondicionado em saco plástico; com peso de				
	5 kg.				
12	AZEITONIAS VEDDES SEM CAROCO	30	UN		
12	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO AZEITONA VERDE, GRAÚDA, SEM	30	UN		
	CAROÇO, EM CONSERVA - VIDRO COM				
	APROXIMADAMENTE 280 GRAMAS				



Taguaí: Capital das Confecções.

	AZEITONA EM CONSERVA; VERDE;				
	INTEIRA E SEM CAROCO; IMERSA EM				
	SALMOURA; COM TAMANHO E				
	COLORACAO UNIFORMES; EMBALAGEM				
	PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA E				
	ATOXICA; DEVENDO SER CONSIDERADO				
	COMO PESO O PRODUTO DRENADO;				
13	BACON	20	KG		
	Bacon, industrializado, de 1ª qualidade. O				
	produto deve apresentar as características				
	normais de conservação, estando isento de				
	sujidades de qualquer natureza, parasitas e				
	bolores.				
14	BALA MASTIGÁVEL	60	PCT		
	SABORES SORTIDOS EMBALAGEM 600 G				
15	BANANA NANICA	120	KG		
	Em pencas, de primeira, com tamanho e cor				
	uniformes, com polpa firme e intacta, devendo				
	ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e				
	mecânicos provenientes do manuseio ou				
	transporte.				
16	BATATA INGLESA	60	KG		
	Firme e intacta, sem lesões de origem física				
	(rachaduras, cortes), sem brotações,				
	tamanhos e conformação uniforme, devendo				
	ser graúda.				
17	BISCOITO DE POLVILHO	100	PCT		
' '	Ingredientes: Polvilho, gordura vegetal				
	hidrogenada, sal, ovo em pó, soro de leite em				
	pó e farinha integral de soja; Embalado				
	herméticamente, contendo no mínimo 100g.				
18	BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO	120	PCT		
	Biscoito doce do tipo wafer; com recheio	1.20			
	sabores diversos (chocolate, chocolate branco,				
	doce de leite, morango e outros). Embalagem				
	com no mínimo de 125g herméticamente				
	fechada.				
19	BISCOITO DOCE; PÃO DE MEL	80	PCT		
13	EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	00	01		
	Biscoito doce; pão de mel, obtido através da				
	mistura de farinha de trigo enriquecida com				
	ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura				
	vegetal, amido, mel, fermento químico,				
	fermentos químicos bicarbonato de sódio e				
	bicarbonato de amônio e pirofosfato acido de				
	sódio, e estabilizante lecitina de soja,				
	acidolante, ácido cítrico e aromatizante,				
	embalagem com 500 gramas, divido em 3				
	pacotes individuais.				
20	BISCOITO RECHEADO	100	PCT		
20	biscoito doce; com recheio sabores diversos	100	-01		
	(baunilha, chocolate, doce de leite, morango e				
21	outros); Embalagem 135g aproximadamente. BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU	150	PCT	1	
۲۱	CREAM CRACKER	130	-01		
	Biscoito salgado água e sal e ou cream				
	cracker; composto de farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico(vitamina				
	b9), gordura vegetal, amido, açúcar invertido,				
	sal refinado, margarina e açúcar, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento				
	químico bicarbonato de sódio. Acondicionado				



Taguaí: Capital das Confecções.

	em pacote de no mínimo 370 gramas, dividido				
	em 3 pacotes individuais.				
22	BISTECA SUÍNA	50	KG		
	Especificação:CARNE SUINA BISTECA;				
	cortada em bife; resfriada; com aspecto, cor,				
	cheiro e sabor próprio, embalada em saco				
	plástico transparente, atóxico. Na embalagem				
	deverá conter a				
	identificação do produto: data manipulação e				
	validade.				
23	BOLACHA DE MAISENA	150	PCT		
	Classificação/Características gerais: biscoito				
	doce sem recheio, sabores maisena,				
	embalada em pacotes de no mínimo 350g.				
	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com				
	ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal				
	hidrogenada e outras substâncias permitidas.				
	O produto a ser entregue deverá estar em				
	embalagem inviolada e mantendo todas as				
	caractericas organolépticas inalteradas,				
	devendo constar rotulagem de acordo com a				
	legislação vigente				
24	BOLO PRONTO INDUSTRIALIZADO	150	PCT		
	VÁRIOS SABORES (O SABOR SERÁ				
	INDICADO NO PEDIDO), PESO MÍNIMO				
	250G, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM				
	PLÁSTICA SELADA E COM AS				
	INFORMAÇÕES DE LOTE, DATA DE				
	FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO,				
	TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E				
	ALERTAS OBRIGATÓRIO PARA				
	COMPONENTES QUE POSSAM CAUSAR				
25	ALERGIA. BRÓCOLIS COMUM	80	MC		
25	Fresco, de primeira, tamanho e coloração	00	MÇ		
	uniformes, devendo ser bem desenvolvido,				
	firme e intacto, isento de enfermidade, material				
	terroso e umidade externa anormal, resíduos				
	de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,				
	sem danos físicos e mecânicos oriundos do				
	manuseio e transporte. maço de no mínimo				
	250 g				
26	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM	200	PCT		
Γ	EMBALAGEM DE 500G		<u> </u>		
	Café torrado, moagem fina, embalagem tipo				
	vácuo, embalagem de 500g, qualidade				
	superior, a marca deve possuir o certificado no				
	sistema de qualidade de São Paulo				
	(CODEAGRO/SAA (Coordenadoria de				
	Desenvolvimento dos Agronegócios) ou				
	Certificado do PQC - Programa de Qualidade				
	do Café, da ABIC, em plena validade, ou				
	Laudo de avaliação do café, emitido por				
	laboratório especializado, com nota de				
	Qualidade global mínima de 6,0 pontos na				
	Escala Sensorial do Café e laudo de análise				
	de microscopia do café, com tolerância de no				
	máximo 1% de impureza, com validade de 120				
	dias a partir da entrega pelo fornecedor, com				
	registro e data de fabricação e validade				
	estampadas no rótulo da embalagem				
27	CAIXA DE BOMBOM	300	UN		



Taguaí: Capital das Confecções.

	EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250G -	I	1		
	Contém bombons sortidos de em média 18g				
00	cada.	50	0)/		
28	CALDO DE CARNE 114G	50	CX		
	APROXIMADAMENTE				
	com aproximadamente 114g - COM 12				
20	TABLETES	F0	CV		
29	CALDO DE GALINHA 114G	50	CX		
	APROXIMADAMENTE				
20	caixa com 12 tabletes CARNE BOVINA-COSTELA	450	I/C		
30		150	KG		
	A carne deve apresentar-se livre de parasitas				
	e de qualquer substância contaminante que				
	possa alterá-la ou encobrir alguma alteração,				
	ser isenta de cartilagens, ossos e com aspecto, cor, odor e sabor característico,				
	oriunda de animais abatidos sob inspeção				
	veterinária.				
31	CARNE BOVINA-COXÃO DURO	150	KG		
31	Entregue resfriada (temperatura até 4°c) o	130	NG		
	produto deverá ser obtido de animais sadios				
	abatidos sob previa inspeção sanitária, deve				
	estar cortada conforme a necessidade do				
	solicitante, isenta de sebo, gorduras e nervos,				
	perfurações, coágulos, queimaduras por				
	congelamento e ausência de sujidades,				
	parasitas e larvas. A entrega deverá ser feita				
	mantendo os aspectos organolépticos				
	inerentes ao produto de boa qualidade.				
32	CARNE BOVINA-SETE	150	KG		
52	A carne deve apresentar-se livre de parasitas	130	i C		
	e de qualquer substância contaminante que				
	possa alterá-la ou encobrir alguma alteração,				
	ser isenta de cartilagens, ossos e com				
	aspecto, cor, odor e sabor característico,				
	oriunda de animais abatidos sob inspeção				
	veterinária.				
33	CARNE BOVINA - ACEM	150	KG		
	Em pedaços ou moída; fresca de 1ª qualidade,				
	máximo de 10% de sebo e gordura, com				
	aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,				
	embalada em saco plástico transparente,				
	atóxico, atendendo a legislação vigente e				
	sujeito a verificação no ato da entrega.				
34	CATCHUP 400G	40	FRASC	Ì	
	água, tomate, vinagre, açúcar, xarope de				
	glicose de milho, sal, espessantes				
	carboximetilcelulose sódica e goma xantana,				
	acidulante ácido cítrico, conservador ácido				
	sórbico e aromatizante				
35	CEBOLA; ENTRE 90 MM A 75 MM;	50	KG		
	Cebola; para consumo fresco; graúda; com				
	diâmetro equatorial entre 90 mm a 75 mm;				
	com mais de 30% da superfície do bulbo				
	coberta pelo catafilo (película externa da				
	cebola); não apresentar defeitos externos e				
	internos que prejudiquem o consumo como				
	brotado, dano mecânico mancha negra				
	(carvão), parcialmente sem película ou podre;				
	(granel)				
36	ČENOÚRA	50	KG		
L	De 1 ^a qualidade, tamanho regular, cor				
		_		 	



Taguaí: Capital das Confecções.

			1	1	T
	alaranjada. Deverá apresentar odor agradável,				
	consistência firme, sem lesões de origem, sem				
	rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.				
	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.				
37	CHA MATÉ 250G	100	CX		
	Ingredientes: Folhas de mate (Ilex				
	paraguariensis St. Hil.). tostado e triturado.				
	Embalagem selada para preservar a frescura e				
	a qualidade do produto.	4.0	110		
38	CHEIRO VERDE-MAÇO	40	MÇ		
	Salsinha e cebolinha, devendo ser bem				
	desenvolvido, firme e intacto, maço de no				
	mínimo 100g, isento de material terroso e				
	umidade externa anormal. Livre de resíduos de				
	fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem				
	danos físicos e mecânicos oriundos do				
	manuseio e transporte.				
39	CHOCOLATE GRANULADO	30	PCT		
و ح		50	0		
	CHOCOLATE GRANULADO DE 1ª	1			
	QUALIDADE PRETO. PACOTE COM NO	1			
	MINIMO 130 G				
40	снисни	40	KG		
	De 1 ^a qualidade, compacta e firme, sem lesões	1			
	de origem física ou mecânica, perfurações e				
	cortes, tamanho e coloração uniformes, isento				
	de sujidades, parasitas e larvas. Produto				
	sujeito a verificação no ato da entrega.				
41	COALHO PARA QUEIJO 200ML	20	FRASC		
+ 1		20	FRASC		
	ENZIMA QUIMIOSINA PARA FABRICAÇÃO				
	DE QUEIJOS				
42	\ 3 //	40	PCT		
	EMBALAGEM COM 100 GRAMAS				
	Coco ralado puro, sem açúcar ou outro tipo de				
	adoçante, parcialmente desidratado; obtido por	•			
	processo tecnológico adequado; com umidade				
	máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%;				
	isento de impurezas, sujidades e ranço;				
	embalado em saco de 100 gramas.				
43	COUVE MANTEIGA	50	MÇ		
.0	Fresca e picada, cor uniformes devendo ser		iviŞ		
	bem desenvolvida, firme e intacta, pacote de				
	200g, isenta de material terroso sujidades,				
	parasitas e larvas, sem danos físicos e	1			
L	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			1	
44	COXA DE FRANGO	100	KG		
	resco, de 1ª qualidade, com aspecto, cor,	1			
	cheiro e sabor próprios, sem manchas e				
	parasitas. Provenientes de aves sádias,				
	abatidas sob inspeção veterinária, devendo				
	apresentar coloração e odor característico e				
	aspecto próprio não amolecido e nem	1			
	pegajoso. Isento de vestígios de	1			
		1			
	descongelamento, excesso de gordura,				
	cartilagem e aponervose, coloração arroxeada,				
	acinzentada e esverdeada, odos fortee				
	desagradável, parasitas, sujidades, larvas e				
	qualquer subtância contaminante.				
45	CREME DE LEITE 300G	100	LTA		
	Creme de leite tradicional UHT, embalagem				
	lata de 300g, cor e textura cremosa uniforme				
	característica do produto.				
46	DOCE DE LEITE 400G	20	POTE		
<u> </u>	<u> </u>	1		1	i



Taguaí: Capital das Confecções.

	Textura cremosa e suave; Ausência de amido					
	na composição; Cor caramelo natural; Sabor					
	rico e autêntico de doce de leite tradicional;					
	Produto pronto para consumo; envase em					
	embalagens herméticas para preservar o					
	frescor e a qualidade do produto; Produto					
	pronto para consumo.					
47	ERVILHA ENLATADA	30	LTA	+		
47		30	LIA			
	Ervilhas verdes selecionadas e de alta					
	qualidade; Enlatadas em água para preservar					
	o frescor e sabor; Textura firme e tenra;					
	Produto pronto para consumo; Peso drenado					
	de no mínimo 170g.					
48	EXTRATO DE TOMATE	50	UND			
	Obtido da polpa de tomate por processo					
	tecnológico com frutos maduros selecionados,					
	sem pele, sem sementes. Com aspecto de					
	massa homogeneizada, isento de sujidades e					
	fermentações, cor, cheiro e sabor					
	característico. Embalagem de no mínimo 300					
40	gramas.	20	DOT			
49	FARINHA DE MILHO; EMBALAGEM COM 1	30	PCT			
	KG					
	Farinha de milho; tipo biju, do grão de milho					
	torrado; na cor amarela; isentam de sujidades,					
	parasitas e larvas; acondicionado em saco					
	plástico transparente, atóxico; pesando 1 Kg.					
50	FARINHA DE ROSCA; EMBALAGEM COM	30	PCT			
	500 GRAMAS					
	Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente					
	torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades,					
	parasitas e larvas; acondicionado em saco					
	plástico transparente, atóxico; contendo 500					
	grs.					
51	FARINHA DE TRIGO 1 KG	100	PCT			
91	classificação farinha de trigo especial.	100	01			
	Especificidade de uso: preparo de pães					
	caseiros diversos, bolos e biscoitos.					
	Rendimento satisfatório. Não deverá					
	apresentar cor escura ou mistura com outras					
	farinhas, formação de grumos (umidade),					
	resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta,					
	acondicionada em pacotes de polietileno					
	transparente, contendo 1Kg de peso líquido.					
52	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	80	PCT			
	Características: grãos novos, inteiros e sãos,					
	de cor característica, maduros, limpos e secos,					
	de produção de última safra. Isento de detritos					
	animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa,					
	parasitas, grãos ou pedaços de grãos					
	, , , ,					
	avariados, partidos, quebrados, mofados,					
	ardidos, germinados, carunchados, imaturos,					
	danificados por insetos, alfinetados,					
	manchados, enrugados, descoloridos,					
	amassados e isentos de matérias estranhas					
	como grãos ou sementes de outras espécies.					
	Embalagem primária: pacote plástico, atóxico,					
	transparente, termosoldado e resistente,			1		
	contendo de 2kg, rotulado de acordo com a					
	legislação vigente, com prazo de validade e					
	lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo					
	ou caixa, resistente, reforçado, lacrado.					
L			-1	1	1	



Taguaí: Capital das Confecções.

	,	1	1	1	1	1
53	FERMENTO BIOLÓGICO SECO 10 G	30	PCT			
	Levedura seca (Saccharomyces cerevisiae)					
	ativa especialmente selecionada para					
	fermentação de massa de pão; Formato em pó					
	fino; Cor creme a amarelada; Produto de fácil					
	armazenamento e longa vida útil;					
54	FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ;	30	POTE			
Ρ -	EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS	50	1012			
	Ingredientes: Bicarbonato de sódio (NaHCO3);					
	Acidulante (creme de tártaro, fosfato					
	monocálcico, ou ácido cítrico). Características:					
	Pó branco fino; Reage quimicamente na					
	presença de umidade e ácido para liberar					
	dióxido de carbono, proporcionando aeração e					
	crescimento às massas; Agente levedante não					
	biológico, não contém microrganismos vivos.					
55	FILÉ DE TILAPIA	30	KG			
	Descrição do produto: Filé de tilápia,					
	congelado, sem espinhas, sem pele					
	Coloração: Própria da espécie; - Odor:					
	Característico da espécie; Características					
	físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso					
	e isento de sujidades. O peixe deverá sofrer					
	processo de congelamento em temperatura					
	não superior a – 21°C (vinte e um graus					
	centígrados negativos). Deverá ser mantido à					
	temperatura de - 15°C (quinze graus					
	centígrados negativos). Rotulagem: Deverá					
	estar de acordo com a legislação vigente.					
	Constando obrigatoriamente registro no SIF.					
	Data de fabricação: no máximo 06 meses da					
	data de entrega. Data de validade: de 04 a 06					
	meses a partir da data de entrega. Deverá					
	haver reposição do produto nos seguintes					
	casos: - Alteração de cor e odor no momento					
	de entrega Alteração de cor e odor antes do					
	vencimento do prazo de validade					
	Embalagens danificadas Produto em					
	processo de descongelamento Produto que					
	apresentar alterações de cor, odor e textura					
	pós o descongelamento Produto com					
	espinhas.		1			
56	FRANGO INTEIRO	100	KG			
	FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES,		1			
	PESCOCO E VISCERAS, C OM ASPECTO					
	COR E CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS					
	E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO					
	PLÁSTICO.		1			
57		50	PCT			
ſ <i>'</i>	Fubá de milho simples, do grão de milho		Γ Ο.			
	moído; de cor amarela; com aspecto cor,					
	cheiro e sabor próprios; com ausência de					
	umidade, fermentação, ranço; isento de		1			
	sujidades, parasitas, larvas; EMBALAGEM:		1			
	Em saco plástico transparente atóxico.		<u> </u>			
58		40	PCT			
	Ingredientes: Polpa de goiaba (Psidium					
	guajava); Açúcar; Gelificante; Acidulante;		1			
	Conservante. Características: Doce de		1			
	consistência firme e uniforme, apresentado em		1			
	formato retangular ou quadrado; Cor vermelha		1			
	intensa, reflexo da alta concentração de polpa					
L		1	1	·	I	



Taguaí: Capital das Confecções.

		1	1		
	de goiaba; Textura macia e fácil de cortar, com				
	uma ligeira aderência ao cortar; Sabor doce e				
	frutado, com notas ácidas sutis; Embalagem				
	hermética, geralmente em papel celofane ou				
	filme plástico, para garantir a integridade do				
	produto e sua vida útil prolongada; Produto				
	padronizado, com peso e tamanho uniformes				
	em cada barra.				
50	GROSELHA 900ML	20	ED A CC		
59		20	FRASC		
	Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose,				
	acidulante ácido cítrico, corante caramelo III,				
	aroma artificial de groselha, conservador				
	benzoato de sódio, corante artificial bordeauxs				
	e água.				
60	IOGURTE NATURAL INTEGRAL	80	UND		
	logurte integral, natural, obtido de leite				
	pasteurizado e fermento lácteo, sem adição de				
	polpa de frutas ou saborizantes, sem corantes,				
	sem adição de açúcar, com apenas dois				
	ingredientes na composição, com consistência				
	cremosa ou firme, em embalagem de filme de				
	polietileno. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação,				
	procedência, informação nutricional, número				
	de lote, data de validade, quantidade do				
	produto, número do registro no Ministério da				
	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.				
	Embalagem com no mínimo 160g				
C4		400	00		
61	IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA	100	SC		
	LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE				
	FRUTAS)				
	logurte Polpa de Frutas – sabores variados,				
	Bebida láctea com polpa de frutas sabores				
	variados (embalagem plástica de no mínimo				
	850 g). Deverá conter registro, data de				
	fabricação e validade. A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de				
	identificação, procedência, informações				
	nutricionais, número do lote, data de validade,				
	quantidade de produto e atender as				
	especificações técnicas da ANVISA e Inmetro.				
	Prazo de validade de no mínimo 20 dias a				
	partir da entrega do produto.		1		
62	LARANJA	120	KG		
	Fresca de primeira, compacta e firme, sem				
	lesões de origem física ou mecânica,				
	perfurações e cortes, isenta de sujidades,				
	parasitas e larvas. cada laranja deve pesar em				
	média 130g.				
63	LEITE CONDENSADO 395G	100	UN		
	Ingredientes: Leite, Açúcar e lactose. Sem				
	adição de amido de milho.		1		
C 4		200	DOT		
64	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	200	PCT		
	leite em pó integral, instantâneo rico em ferro e		1		
	vitaminas, obtido por desidratação do leite de				
	vaca integral e apto para a alimentação				
	humana. Cor: branco amarelado. Sabor e				
	odor: agradável, não rançoso, semelhante ao		1		
	leite fluido. O leite não deve formar grumos				
	quando diluído em água, ficando totalmente				
	homogêneo, sendo de rápida mistura o				
	produto. Embalagem: aluminizada, intacta,				
	produce. Embalagem. aluminizada, intabla,		1		



Taguaí: Capital das Confecções.

	bem vedada, livre de parasitas e substâncias				
	nocivas. Embalagem de 400g. Validade de 12				
	meses a contar da data da entrega. Não será				
	aceito composto lácteo.				
65	LEITE UHT	720			
03	Ingredientes: Leite de vaca integral e	120	-		
	Estabilizadores				
	Características:Líquido branco opaco,				
	homogêneo e sem grumos; Sabor suave;				
	Esterilizado a altas temperaturas (geralmente				
	acima de 135°C) por um curto período de				
	tempo para garantir a destruição de				
	microrganismos patogênicos; Embalagem				
	esterelizadas, herméticas e assépticas,				
	cartonados ou garrafas plásticas, para				
	preservar a qualidade e a segurança do				
	produto. Produto pasteurizado e				
	homogeneizado para garantir uma textura				
	uniforme e uma distribuição equilibrada de				
	gorduras.				
66	LIMÃO	40	KG		
Ī -	Da época (rosa, tahiti ou siciliano); fresco; livre	-			
	de resíduos de fertilizantes sujidades,				
	parasitas e larvas; coloração uniforme; bem				
	desenvolvido e maduro; com polpa firme,				
	casca fina.				
67	LINGUIÇA (FRANGO)	120	KG		
	LINGUIÇA (FRANGO); fresca, de 1ª				
	qualidade, preparada com carne de frango;				
	com aspecto normal, firme, sem umidade, não				
	pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e				
	larvas; mantida em temperatura e refrigeração				
	adequada, acondicionada em embalagem				
	apropriada e sujeita a verificação no ato da				
	entrega.				
68	LINGUIÇA (MISTA)	120	KG		
	LINGUIÇA (MISTA); fresca, de 1ª qualidade,				
	preparada com carne mista; com aspecto				
	normal, firme, sem umidade, não pegajosa;				
	isenta de sujidades, parasitas e larvas;				
	mantida em temperatura e refrigeração				
	adequada, acondicionada em embalagem				
	apropriada e sujeita a verificação no ato da				
00	entrega.	00	1.0		
69	LINGUIÇA CALABRESA	60	KG		
	Ingredientes: Carne suína; Gordura suína;				
	Temperos ; Estabilizantes. Características:				
	Linguiça defumada em formato cilíndrico; Cor				
	avermelhada a alaranjada, devido à presença				
1	de especiarias como a páprica e a pimenta				
	calabresa; Textura firme e suculenta, com uma				
	mistura equilibrada de carne e gordura; Sabor]			
	característico da linguiça calabresa, que				
	combina notas defumadas, salgadas e]			
	levemente picantes; Produto pronto para]			
	consumo, podendo ser consumido cru,				
70	grelhado, assado, cozido ou frito.	60	VC.		
70	LINGUIÇA PURA (SUÍNA)	60	KG		
	LINGUIÇA PURA (SUÍNA); fresca, de 1ª				
	qualidade, preparada com carne suína; com				
	aspecto normal, firme, sem umidade, não	1			
L	pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e	L	1		



Taguaí: Capital das Confecções.

	larvas; mantida em temperatura e refrigeração				
	adequada, acondicionada em embalagem				
	apropriada e sujeita a verificação no ato da				
	entrega.				
71	MAÇÃ	120	KG		
' '	Maçã da época (fuji, gala) de tamanho médio e	_	NO		
	cor uniforme, firme, sem ferimentos e / ou				
	danos físicos provenientes do manuseio ou				
	transporte. Cada maçã deve pesar				
	aproximadamente 70g.				
72	MACARRÃO ESPAGUETE 500 G	40	PCT		
	Macarrão espaguete; cor amarela; obtida pelo	_			
	amassamento da farinha de trigo enriquecida				
	de ferro e ácido fólico; ovos e demais				
	substancias permitidas; isenta de corantes				
	artificiais, sujidades, parasitas; acondicionada				
	em saco de plástico transparente, atóxico, com				
	500 g.				
73	MACARRÃO NINHO 500G	40	PCT		
[Macarrão em formato de ninho, composto por				
	fios de massa entrelaçados; Cor amarela clara,				
	característica da sêmola de trigo duro; Textura				
	firme e consistente, ideal para absorver				
	molhos e temperos; Tamanho padrão, com				
	dimensões que facilitam o cozimento uniforme;				
	Produto seco, pronto para cozinhar.				
74		40	PCT		
, 4	Sêmola de Trigo Enriquecida com Ferro e	70	101		
	Ácido Fólico, Ovos Pasteurizados.				
75		40	UN		
	tipo tradicional - composto a base de				
	ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras				
	substâncias permitidas, de consistência				
	cremosa, cor, cheiro e sabor próprios,				
	isento de sujidades e seus ingredientes de				
	preparo em perfeito estado de conservação.				
	A embalagem deverá conter externamente				
	os dados de identificação, procedência,				
	informações nutricionais, número do lote,				
	data de validade, embalagem de 500g.				
76	MAMÃO FORMOSA	60	KG		
1	Mamão tipo formosa, tamanha e cor		_		
	uniformes, devendo ser maduro e bem				
1					
	desenvolvido, firme, sem ferimentos e/ ou				
1	danos físicos provenientes do manuseio ou				
	transporte.				
77	MANDIOCA TOLETE BRANCA OU AMARELA	80	KG	 	
	Descascada, selecionada de ótima qualidade,				
1	compacta, firme, coloração uniforme, aroma,				
	cor, típicos da espécie, em perfeito estado de				
	desenvolvimento. Não serão permitidos danos				
	que lhe alterem a conformação e a aparência.				
	Necessita estar isenta de sujidades, parasitas,				
	rachaduras, cortes e perfurações. Produto				
	sujeito a verificação no ato da entrega.			 	
78		80	KG		
	MANDIOQUINHA SALSA	00			
1		00			
	Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e	00			
	Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes.				
79	Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes.	50	POTE		



Taguaí: Capital das Confecções.

	Margarina; com sal e sem gordura trans; teor				
	mínimo de lipídios 60%; podendo conter				
	vitamina e outras substancias permitidas; com				
	aspecto cor, cheiro e sabor próprios; em pote				
	plástico de 500 gramas.				
80	MASSA DE PASTEL 500G	60	PCT		
00	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com	00	'		
	ferro e ácido fólico; Água; Gordura vegetal ou				
	animal; Sal; Conservantes (opcional);				
	Características: Massa fina e elástica, ideal				
	para preparar pastéis crocantes e saborosos;				
	Apresentada em formato de rolo; Cor branca				
	ou amarelada; Textura homogênea e				
	maleável, fácil de estender e moldar;				
	Embalagem hermética, com filme plástico sob				
	a massa para para evitar aderência, Pronta				
	para uso, sem a necessidade de preparo				
	adicional antes de ser utilizada.				
81	MELÂNCIA	200	KG		
Γ΄	Redonda, graúda, de primeira, livre de				
	sujidades, parasitas e larvas, tamanho e				
	coloração uniformes, devendo ser bem				
	desenvolvida e madura, com polpa firme e				
	intacta, sem danos físicos e mecânicos				
	oriundos do manuseio e transporte, peso				
	médio 10kg a unidade.				
82	MILHO DE CANJICA BRANCA;	40	PCT		
	1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica				
	transparente com no mínimo 500g, sem				
	contaminações de qualquer espécie (materiais				
	estranhos, umidade, resíduos terrosos,				
	químicos, mofo, biológicos). Na embalagem				
	deve conter ingredientes, tabela nutricional,				
	data de fabricação/manipulação, data de				
	validade e número do lote.				
83		30	PCT		
	GRAMAS		. • .		
	Milho de pipoca;tipo 1; de primeira qualidade,				
	beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades,				
	parasitas e larvas; admitindo umidade máxima				
	de 14% por peso; acondicionado em saco				
	plástico transparente, atóxico, com peso de				
	500 g.				
84	MILHO VERDE EM CONSERVA	60	LT		
	Ingredientes: Milho verde (Zea mays); Água;				
	Sal. Características: Grãos de milho verde,				
	preservados em uma solução líquida; Cor				
	amarela vibrante, característica do milho				
	fresco; Textura firme e suculenta; Embalagem				
	hermética para preservar a frescura e o sabor				
	do produto. Pronto para consumo, sem a				
	necessidade de preparo adicional. Peso				
	mpinimo drenado 170g.				
85	MOLHO DE TOMATE PRONTO	80	SACHE		
	REFOGADO, PENEIRADO. EMBALAGEM:				
	SACHE DE 340 GRAMAS				
86	MORANGO	25	KG		
00		20	ING		
	Características gerais: Morango, fresco de 1ª				
	qualidade, bem desenvolvido, com polpa				
	compacta e firme. Com grau de maturação que				
1	permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo,				
1					



Taguaí: Capital das Confecções.

		1	1	1	1	
	tamanho médio, apresentado cor, tamanho e					
	conformação uniformes, sem manchas,					
	machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem					
	ou outros defeitos que possam alterar sua					
	aparência e qualidade. Livre de resíduos de					
	agroquímicos, de colheita recente. Livre de					
	umidade externa anormal, aroma e sabor					
	estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou					
	corpos estranhos e aderentes à sua superfície.					
	Embalagem primária: em bandejas plásticas					
	com peso médio de 400 gr.					
87	MORTADELA FATIADA	40	KG			
	Carne suína (principal componente); Toucinho;					
	Água; Temperos (como sal, pimenta, alho,					
	noz-moscada, entre outros); Estabilizantes;					
	Conservantes. Embutido de carne suína,					
	geralmente moída, temperada e embutida; Cor					
	rosa pálida a avermelhada, dependendo dos					
	ingredientes e processos de fabricação;					
	Textura macia e suculenta, com uma mistura					
	equilibrada de carne e gordura; Sabor					
	característico, levemente defumado e					
	condimentado, proveniente dos temperos					
	utilizados.					
88		20	FRASC			
	Composição: Vinagre, açúcar líquido, amido,					
	semente de mostarda, sal e condimentos e					
	conservante. Com no mínimo 180g. Embalgem					
	herméticamente fechada.					
89	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; FRASCO 900	80	FRASC			
	ML					
	Óleo comestível; de soja; obtido de espécie					
	vegetal; isento de ranço e substancias					
	estranhas; frasco plástico com 900 ml.					
90	ORÉGANO	20	PCT			
	Orégano; em folhas secas; obtido de		. • .			
	espécimes vegetais genuínos; de coloração					
	verde pardacenta; com cheiro aromático e					
	sabor próprio; isento de sujidades e materiais					
	estranhos a sua espécie; acondicionado em					
	saco plástico, atóxico, contendo 7 gramas no					
	mínimo, acondicionada em embalagem					
	plástica.					
91		120	DZ			
	Ovos de galinha, frescos, íntegros e					
	inspecionados; Embalagem externa pode ser					
	de papelão, plástico ou outro material, para					
	proteger os ovos contra danos e					
	contaminações durante o transporte e					
	armazenamento; Tamanho padrão grande.					
92	PÃO DE FORMA 500G	120	PCT			
32	PÃO DE FORMA 500G	120	01			
	Produto obtido pela cocção da massa em					
	formas, apresentando miolo elástico e					
	homogêneo, com poros finos e casca fina e					
	macia. O produto deverá ser fatiado, sendo					
	cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá					
	conter no mínimo farinha de trigo fortificada					
	com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal,					
	sal, fermento. A embalagem deverá ser de					
	plástico transparente atóxico, devidamente					
	lacrados, podendo variar de 300g a 500 g,					



Taguaí: Capital das Confecções.

	devendo constar informações do fabricante,				
	data de fabricação, data de validade e				
	informação nutricional, de acordo com a				
	legislação sanitária vigente. No momento da				
	entrega, o produto deverá contar com pelo				
	menos 10 (dez) dias de validade e no máximo				
	15 (quinze) dias de fabricação. O produto				
	deverá ser elaborado de acordo com o				
	Regulamento Técnico para Condições				
	Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de				
	Fabricação para Estabelecimentos				
	Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e				
	Legislação Vigente				
93	PÃO DE LEITE 90 GRAMAS	120	KG		
	Pão de Leite, 90 gramas, em condições	1.20			
	técnicas e higiênico- sanitárias adequadas,				
	preparado com farinha de trigo, fermento				
	biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter				
	outros ingredientes desde que declarados e				
	aprovados pela ANVISA.				
0.4	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	200	KG		
94		200	NG		
	Formato fusiforme com adição de sal,				
	composto de farinha de trigo especial, água,				
	sal e fermento químico. Deverão ser				
	acondicionados em sacos de polietileno				
	atóxico, resistente e transparente de forma que				
	o produto seja entregue íntegro. O produto				
	deverá apresentar validade mínima de 24				
	horas após a entrega.				
95	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	60	KG		
	PEITO DE FRANGO; sem osso, em cubo com		_		
	3 cm de espessura aproximadamente ou				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura,				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada,				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e				
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante.				
96	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante.		KG		
96	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante.		KG		
96	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e		KG		
96	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e		KG		
96	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou		KG		
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte	40			
96	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte		KG		
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem	40			
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte	40			
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do	40			
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g	40			
97	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada.	40 60	KG		
	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. PIMENTÃO	40 60			
97	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. PIMENTÃO PIMENTÃO VERDE/VERMELHO/AMARELO -	40 60	KG		
97	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. PIMENTÃO PIMENTÃO VERDE/VERMELHO/AMARELO - 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio,	40 60	KG		
97	3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, de 1º qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. REFRIGERADO. Provenientes de aves sádias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odos fortee desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer subtância contaminante. PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. PIMENTÃO PIMENTÃO VERDE/VERMELHO/AMARELO -	40 60	KG		



Taguaí: Capital das Confecções.

				1		1
	sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos					
	estranhos aderidos à superfície externa. Não					
	deve apresentar podridão ou quaisquer lesões					
	de origem física, mecânica ou biológica. O					
	produto deve ser entregue em ótimas					
	condições de utilização, sem danos físicos e					
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.					
99	PIZZA MONTADA SEMI PRONTA	100	UN			
33	REFRIGERADA 400 A 600G	100	OIN			
	Ingredientes: Massa de pizza pré-cozida,					
	molho de tomate, queijo mussarela ralado,					
	outros ingredientes a depender do sabor e					
	temperos.					
100	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA	120	UND			
	Gelatina em pó. Características: Pó fino de cor					
	variada, dependendo do sabor da gelatina;					
	Quando preparado, forma uma substância					
	gelatinosa firme e elástica; Rendimento de 500					
	ml de gelatina pronta para consumo.					
101	QUEIJO RALADO 50G	60	PCT			
'	Ingredientes: Queijo Parmesão (queijo duro	1	_			
	envelhecido); Antiumectantes	1				
	Características: Queijo Parmesão ralado					
	finamente em partículas uniformes; Cor branca					
	a creme, característica do queijo Parmesão;					
	Textura seca e granulada; Sabor intenso,					
	salgado e levemente picante, típico do queijo					
	Parmesão envelhecido; Embalagem					
	hermética. Pronto para uso.			1		
102	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO	80	KG			
	Queijo Mussarela fatiado – Descrição: queijo					
	tipo mussarela resfriado, fatiado, de origem de					
	leite de vaca, coalho, sal e ingredientes					
	pertinentes pela legislação, elaborado sob a					
	égide legal. O produto deve apresentar					
	características organolépticas próprias da					
	espécie, não apresentar superfície pegajosa					
	ou de consistência anormal com indícios de					
	fermentação, acondicionado em embalagem					
	que proteja de contaminações e assegure sua					
	qualidade, cor branco-creme, homogênea.					
460	DEEDEGGG EN PÉ SES	000	DOT			
103	REFRESCO EM PÓ 35G	300	PCT			
	refresco em pó 35gr (variados sabores).					
104	REFRIGERANTE 2 L	150	UND			
	de 1 ^a qualidade, garrafa pet, sabores variados.	<u></u>				
105	REPOLHO	40	KG			
	Médio de primeira qualidade, tamanho e cor	1				
	uniformes devendo ser bem desenvolvido,	1				
	firme e intacto, sem lesões de origem física ou					
	mecânica, perfurações e cortes. Sem folhas					
	senis ou danificadas.					
106		20	PCT		1	
100		20	FUI			
	Sagu; produto amilaceo extraído e preparado	1				
	de outros amidos e féculas; em forma	1				
	granulada; sabor de natural; com aspecto, cor,					
	cheiro e sabor próprios; livre de resíduos e					
	fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas;	1				
	acondicionado em saco plástico; embalagem	1				
	em 500 gramas	<u> </u>				
107	SAL REFINADO, IODADO 1 KG	20	PCT			
	•	•		•		•



Taguaí: Capital das Confecções.

	cloreto de sódio				
108	SALGADINHO DE MILHO	100	UND		
100	SALGADINHO DE MILHO SABOR	100	OND		
	PRESUNTO COM NO MÍNIMO 100G:				
	INGREDIENTES:FARINHA DE MILHO				
	FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO				
	FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS DE GIRASSOL				
	(70%) E PALMA (30%), PREPARADO PARA				
	SALGADINHO SABOR PRESUNTO (SAL,				
	CLORETO DE POTÁSSIO,				
	MALTODEXTRINA, PROTEÍNA				
	HIDROLISADA DE TRIGO, QUEIJO, ÓLEO				
	VEGETAL DE COCO, REALÇA DOR DE				
	SABOR GLUTAMATO, MONOSSÓDICO,				
	AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTE				
	DIÓXIDO DE SILÍCIO E ACIDULANTE ÁCIDO				
	CÍTRICO) E SAL, CONTÉM GLÚTEN				
109	SALSICHA TIPO HOT-DOG	40	KG		
	Salsicha congelada tipo Hot Dog, composta de				
	ingredientes como: Carne mecanicamente				
	separada de aves, carne/ gordura suína, água,				
	proteína de soja, sal, condimentos naturais e				
	outros ingredientes permitidos na legislação				
	vigente que não descaracterizem o produto.				
	Sem pimenta e sem glúten. Físico – Químico				
	(100 grs.): Proteína: Mínimo: 15 %;				
	Carboidrato: Máximo 4 %;				
	Gorduras Totais: Máximo 35%				
	Sordardo Fotalo. Maximo 6070				
110	SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS	60	UN		
	sardinhas enlatadas água de constituição (ao		011		
	proprio suco), oleo comestivel e sal não				
	contenha glútem, rica em omega 3, pronta				
	para consumo, embalagem de 250 gramas.				
111		40	LTA	+	
111	Ingredientes; Ervilha; Milho verde; Cenoura;	40	LIA		
	Batata; Salmoura (água e sal) e estabilizante. Características: Mistura de diversos legumes				
	cortados em pedaços uniformes; Cozidos				
	previamente; Textura firme, porém macia,				
	mantendo a consistência dos legumes;				
	Embalagem hermética para garantir a				
	conservação e a durabilidade do produto. Peso	1			
1.10	mínimo drenado 170g	4.0	DOT	1	
112		10	PCT		
	Tempero completo sem pimenta		1		
	industrializado, peso no mínimo 1kg.				
	Ingredientes básicos: Sal, Alho, Salsa,				
	Cebolinha, Cebola. Embalagem plástica,				
	herméticamente fechada.				
113	TOMATE	40	KG		
	Boa qualidade; graúdo; com polpa firme; isento	· I	1		
	de enfermidades, material terroso; livres de		1		
	resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e				
	larvas; sem lesões de origem física ou				
	mecânica, rachaduras e cortes.				
114		80	KG		
1	UVA NIAGARA EXTRA, BOA QUALIDADE,	l -	-		
	TAMANHO E COR UNIFORME, COM POLPA				
	FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES,				
	LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES,				
	SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM				
	DOGIDIOLO, I MINIOTINO E EMINIMO, OLIVI	1			



LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, RACHADURAS E CORTES.

VAGEM FRESCA

MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

80

KG

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	Fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do						
	manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.						
116	VINAGRE; VINHO OU ÁLCOOL Vinagre; agrin fermentado acético de álcool e vinho branco; resultante da fermentação de álcool 90% com vinho 10%; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos em minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com 750 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado.		FRASC				
1) O p	oreço global é de R\$ ().				
2) Nos preços estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos como frete, embalagem, seguro, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação							
3) Prazo de validade da Proposta: 60 dias.							
	Local e Data.						

Representante Legal



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO V

DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA DE PREÇO

Cláusula 5.5.6.1

PROCESSO Nº:	11/24	PREGÃO ELETRÔNICO		6/2024		
		Nº				
DADOS DA EMPRESA						
Razão Social		CNPJ				
Endereço			Município/UF			
Endereço eletrônico comercial						
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL						
Nome			RG			
Qualificação			CPF			
Endereço			Município/UF			
Endereço eletrônico pe	essoal					

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado,

I - DECLARA que:

- a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencialou de fato, no presente procedimento licitatório;
- **b)** a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- **c)** o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- **d)** o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

II – DECLARA para fins de participação na Licitação acima, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

III – DECLARA que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no instrumento convocatório do certame licitatório em epígrafe.

IV - DECLARA que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à administração pública nacional ou estrangeira em atendimento à Lei 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

Local e Data.	
Representante Leg	al



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO VI

Das declarações que devem acompanhar os documentos de Habilitação

Cláusula 5.6.1.4

PROCESSO Nº:	11/24	PREGÃO	ELETRÔNICO	6/2024	
		Nº			
DADOS DA EMPRESA		•			
Razão Social			CNPJ		
Endereço			Município/UF		
Endereço eletrônico co	mercial				
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL					
Nome			RG		
Qualificação			CPF		
Endereço			Município/UF		
Endereço eletrônico pessoal					

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, declara que:

- a) está em situação regular perante o **Ministério do Trabalho e Previdência** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;
- **b)** cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;
- c) não possui sócio ou, no caso de sociedade anônima, diretor que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

d) como terá acesso, para a execução do serviço/fornecimento de produtos, objeto deste edital, aos dados pessoais dos representantes da licitante e da contratante, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação e em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD),

DECLARA:

1- que está ciente que é vedada a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa,

civil e criminal;

2- que compromete-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as

informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis –

repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o

disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou

para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual;

3- que está ciente de que responderá administrativa e judicialmente, caso

causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de

dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por

inobservância à LGPD.

e) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e

para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

	Local e Data.	
F	Representante Legal	



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO VII

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO: 11/24

PREGÃO ELETRÔNICO: 6/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO: .3686/2023

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **(NUMERO DO CONTRATO)**, QUE FAZEM ENTRE O MUNICÍPIO DE TAGUAÍ E A EMPRESA **(NOME_FORN)**}

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TAGUAÍ, pessoa jurídica de direito público, sito à PRAÇA EXPEDICIONÁRIO ANTONIO ROMANO DE OLIVEIRA, 44, CENTRO, 18890-091, inscrita no CNPJ sob n.º 46.223.723/0001-50, neste ato representado por seu Prefeito, EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ, CPF 145.063.128-21, de ora em diante denominado CONTRATANTE, e a empresa descrita no quadro abaixo, acordam e ajustam firmar o presente CONTRATO, e nos termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, assim como de acordo com as especificações constantes no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO:6, em seus Anexos e em conformidade com o ajustado abaixo.

Razão Social: {CODIGO_FORN}} {NOME_FORN}}					
Endereço: {ENDERECO_FORN}}{ENDERECO_NUM_FORN}}					
Cidade: CEP {CEP_FORN}} Fone/Fax: {TELEFONE_FORN}}					
{CIDADE_FORN}}					
e-mail: {EMAIL_FORN}} CNPJ nº {CNPJ_FORN}}					
Representante: e-mail:					
RG: UF: CPF:					
Endereço representante:					



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II)

{{LISTA_DE_CLASSIF_FINAL_PROP}}

({{VALOR FORN VENCEDOR EXTENSO}})

- **1.1.** O objeto do presente instrumento é formalização dos termos para **{OBJETO DA LICITACAO}}**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:
- **1.3.** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- **1.3.3.** A Proposta do contratado;
- **1.3.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- **2.1.** O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da assinatura do presente instrumento, na forma do <u>artigo 105 da Lei nº 14.133, de</u> 2021.
- **2.1.1.** O prazo de vigência poderá ser prorrogado, a critério da administração e após a concordância do contratado quando houver saldo dos produtos licitados.
- **2.1.2.** A prorrogação de que trata esta cláusula é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo ao edital do **Pregão Eletrônico Nº06/2024**.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

- **5.1.** O valor total da contratação é de *R*\$ {VALOR FORN VENCEDOR EXTENSO}}.
- **5.1.1.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- **5.1.2.** O valor acima corresponde ao total dos itens adjudicados ao contratante, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado é de (30) trinta dias contados a partir da efetiva entrega do material acompanhado da respectiva nota fiscal.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- **7.1.** O contratado poderá solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro de cada produto, desde que comprove ter ocorrido alteração no custo de aquisição do mesmo que comprometa a manutenção do lucro sobre a comercialização.
- § 1º para solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro de que trata o caput da cláusula 7.1, o contratado deverá seguir as normas dispostas abaixo:
- I utilizar obrigatoriamente o documento constante no anexo X, que faz parte integrante do edital, intitulado "Solicitação de Reequilíbrio econômico-financeiro" com base na alteração de custo do produto, para requerer a alteração do preço de venda do item, preenchendo-o corretamente;
- II Para fins de comprovar o custo de aquisição do produto o contratado deverá apresentar uma nota fiscal de aquisição com data compreendida entre o período de trinta dias anteriores e trinta dias posteriores a data de assinatura do contrato,



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

onde deverá constar a descrição do item e sua marca de acordo com o constante no contrato.

- III Para fins de comprovar a alteração do preço o contratado deverá apresentar uma nota fiscal de aquisição com data máxima de trinta dias anteriores a data do protocolo da solicitação do reajuste.
- IV Os documentos constantes nos incisos I, II, III, deverão ser entregues à contratante e poderão ser encaminhados à municipalidade em uma das seguintes formas:
- **a)** protocolados no Paço Municipal, a Praça Expedicionário Antônio Romano de Oliveira, nº 44, Centro, Taguaí-SP, CEP 18.890-091 no departamento de protocolos;
- b) através dos serviços dos Correios ou empresas de logísticas, encaminhandoos ao endereço descrito na alínea a;
- c) ou através do endereço eletrônico institucional; contratos@taguai.sp.gov.br.
- § 1º Para encaminhar os documentos de que trata o caput do inciso IV, o contratado deverá fazê-lo utilizando-se do e-mail informado nos dados cadastrais da empresa neste instrumento.
- **V –** A não apresentação dos documentos de solicitação de reequilíbrio de preço em desconformidade com o constante nos incisos I, II, III e IV acarretará no indeferimento do pedido.
- **VI –** A Administração Pública terá o prazo de trinta dias para deliberar sobre o reequilíbrio solicitado, período no qual não poderá ser suspensa a entrega do material objeto do presente contrato, sob pena de rescisão total do presente contrato e aplicação das penas correlatas.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:



Taguaí: Capital das Confecções.

- **8.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- **8.3.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- **8.4.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- **8.5.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- **8.6.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o <u>art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;</u>
- **8.7.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato:
- **8.8.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste Contrato e no edital que o originou;
- **8.9.** Cientificar a autoridade competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- **8.10.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- **8.10.1.** A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, sobre as solicitações e reclamações



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

apresentadas na forma da cláusula 8.10, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

- **8.11.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- **8.12.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.
- **8.13.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- **9.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no edital do PREGÃO **ELETRÔNICO**: **6/2024 e** neste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- **9.1.1.** Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando for o caso:
- **9.1.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- **9.1.3.** Comunicar ao contratante por escrito, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **9.1.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (<u>art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021</u>) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- **9.1.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- **9.1.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- **9.1.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- **9.1.8.** Comunicar ao Fiscal do contrato qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- **9.1.9.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- **9.1.10.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- **9.1.11.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- **9.1.12.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (<u>art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de</u> 2021);
- **9.1.13.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- **9.1.14.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- **9.1.16.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- **9.1.17.** Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- **9.1.18.** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- **9.1.19.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- **9.1.20.** Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

9.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- **11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- **b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo:
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- **11.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- I Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa:

- a) moratória de 1% (um por cento) por dia, pela inobservância do prazo fixado para entrega do material sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias
- **b)** moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- **b.1)** O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- c) compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- **11.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (<u>art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021</u>).
- **11.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- **11.4.1.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (<u>art. 157, da</u> Lei nº 14.133, de 2021).



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

- **11.4.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- **11.4.3.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- **11.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do <u>art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- **11.6.** Na aplicação das sanções serão considerados (<u>art. 156, §1º, da Lei nº</u> 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **11.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

- **11.9.** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- **11.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- **11.11.** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- **12.1.** O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- **12.2.** Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, havendo saldo de material a ser entregue, a administração poderá prorrogar a vigência contratual do contrato pelo prazo que for necessário.
- **12.2.1.** Quando a não conclusão do contrato decorrer de culpa do contratado:
- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **b)** poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para convocação dos demais licitantes, seguindo a ordem classificatória, para firmar contrato sobre o saldo remanescente.
- **12.3.** O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- **12.3.1.** O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- **12.3.2.** A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, independente de notificação.
- **12.4.** O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- **12.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- **12.4.2**. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- **12.4.2.1** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- **12.5**. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
- **12.5.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- **12.5.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- **12.5.3.** Relação de indenizações e multas aplicadas.
- **12.6.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

02/09/03 - F.M.A.S. - CRIANÇA / ADOLESCENTE

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

08.243.0801.2541.0000 - MANUTENÇÃO DO F.M.A.S. - ABRIGAMENTO

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:

515

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas legais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 — Código de Defesa do Consumidor — e normas e princípios gerais dos contratos.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

14.2. Integra o presente contrato o edital e os anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO: 6/2024** que deu origem a este contrato, independente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

- **15.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124</u> e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- **15.2.** O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **15.3.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no <u>art. 94 da Lei 14.133, de 2021</u>, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao <u>art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011</u>, c/c <u>art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012</u>.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- FORO (<u>art. 92, §1º</u>)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Fartura para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme <u>art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21</u>.

Representante legal do CONTRATADO

	Taguai, dede 2023.
EDER CARLOS FOGAÇA Representante legal do CON	
{NOME_FORN}	



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Gestor do Contrato	
TESTEMUNHAS:	
1	_
0	



Taguai: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO VIII

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO № 11/2021)

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

CONTRATADO: {NOME_FORN}}

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): {NUMERO DO CONTRATO}}

OBJETO: {OBJETO DA LICITACAO}}

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela <u>contratante</u> e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

LOCAL e DATA: TAGUAÍ-SP, 29 de fevereiro de 2024
<u>AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE</u> :
Nome: EDER CARLOS FOGAÇA DA
CRUZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 145.063.128-21
RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU
RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome: EDER CARLOS FOGAÇA DA
CRUZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 145.063.128-21
Assinatura:
RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: EDER CARLOS FOGAÇA DA
CRUZ
Cargo: PREFEITO
CPF: 145.063.128-21
Assinatura:
Pela contratada:
Nome: {REPRESENTANTE_FORN_NOME}}
Cargo:
CPF: {REPRESENTANTE_FORN_CPF}}
Assinatura:

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: EDER CARLOS FOGAÇA DA

CRUZ

Cargo: PREFEITO



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

CPF: 145.063.128-21	
Assinatura:	
GESTOR(ES) DO CONTRATO:	
Nome:	_
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):	
Tipo de ato sob sua responsabilidade:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).



Taguaí: Capital das Confecções.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRAS - CONTRATO

ANEXO IX

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

CNPJ Nº: 46.223.723/0001-50

CONTRATADA: {NOME_FORN}}

CNPJ Nº: {CNPJ_FORN}}

CONTRATO N° (DE ORIGEM): {NUMERO DO CONTRATO}}

DATA DA ASSINATURA: ---

VIGÊNCIA: 12 (DOZE MESES)

OBJETO: {OBJETO DA LICITACAO}}

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)