**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**](http://WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR)**)**

DATA-BASE ORÇAMENTO ESTIMADO: 09/02/2024

**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](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**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](http://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 [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) 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**](http://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).

**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;

**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.

**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**](http://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**

**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 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 n° 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 n° 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 n° 123/2006.

**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 5.4 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;

**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:

**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.

**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;

**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, tratando-se 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.

**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;

**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 acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

**5.6.1.4 – DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:** 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;

**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 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 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.

**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.

**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**](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.

**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:

**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.

**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;

**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.

**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.

**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=nomeSancionado&direcao=asc](http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis);));

**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** - Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP ([https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);](http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep);)

**6.3.1.1.5** - Cadastro Estadual 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 n° 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:

**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 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 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.

**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 indagá-los 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;

**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** - **supressão**, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do compromisso assumido além do limite permitido no [art. 125 da Lei 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art125);

**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 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 [alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124iid) 14.133/2021.

**9.2.1.3** - Os emitentes das garantias previstas no [art. 96 da Lei 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art96) 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;

**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;

**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 **ANEXO I** 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.**

**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:

**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.

**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

**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.

**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:

**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

**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, MATERIAL 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). | UND | 80 |
| 5 | AÇUCAR CRISTAL 5 KG | 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. | PCT | 100 |
| 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. | PCT | 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). EMBALAGEM COM NO MÍNIMO DE 125G HERMETICAMENTE FECHADA. | PCT | 120 |
| 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. | PCT | 80 |
| 20 | BISCOITO RECHEADO | BISCOITO DOCE; COM RECHEIO SABORES DIVERSOS (BAUNILHA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MORANGO E OUTROS); EMBALAGEM 135G APROXIMADAMENTE. | PCT | 100 |
| 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. | KG | 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 |
| 24 | 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 EMBALAGEM DE 500G | 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 | PCT | 200 |
| 27 | CAIXA DE BOMBOM | EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250G - CONTÉM BOMBONS SORTIDOS DE EM MÉDIA 18G CADA. | UN | 300 |
| 28 | CALDO DE CARNE 114G APROXIMADAMENTE | COM APROXIMADAMENTE 114G - COM 12 TABLETES | CX | 50 |
| 29 | CALDO DE GALINHA 114G APROXIMADAMENTE | CAIXA COM 12 TABLETES | CX | 50 |
| 30 | 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 4ºC) 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 |
| 34 | 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 | FRASC | 40 |
| 35 | CEBOLA; ENTRE 90 MM A 75 MM; | 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) | KG | 50 |
| 36 | CENOURA | DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, COR 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. | KG | 50 |
| 37 | CHA MATE 250G | INGREDIENTES: FOLHAS DE MATE (ILEX PARAGUARIENSIS ST. HIL.). TOSTADO E TRITURADO. EMBALAGEM SELADA PARA PRESERVAR A FRESCURA E A QUALIDADE DO PRODUTO. | CX | 100 |
| 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. | MÇ | 40 |
| 39 | CHOCOLATE GRANULADO | CHOCOLATE GRANULADO DE 1ª QUALIDADE PRETO. PACOTE COM NO MÍNIMO 130 G | PCT | 30 |
| 40 | CHUCHU | DE 1ª 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 VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | KG | 40 |
| 41 | COALHO PARA QUEIJO 200ML | ENZIMA QUIMIOSINA PARA FABRICAÇÃO DE QUEIJOS | FRASC | 20 |
| 42 | COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); 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. | PCT | 40 |
| 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 |
| 44 | 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 ESVERDEADA, ODORES FORTES DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. | KG | 100 |
| 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. | POTE | 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. | LTA | 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. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO OU CAIXA, RESISTENTE, REFORÇADO, LACRADO. | PCT | 80 |
| 53 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO 10 G | 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; | PCT | 30 |
| 54 | FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS | 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. | POTE | 30 |
| 55 | FILÉ DE TILAPIA | 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 – 21ºC (VINTE E UM GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS). DEVERÁ SER MANTIDO À TEMPERATURA DE – 15ºC (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. | KG | 30 |
| 56 | FRANGO INTEIRO | FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES, PESCOCO E VISCERAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. | KG | 100 |
| 57 | FUBÁ 500G | FUBÁ DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO; DE COR AMARELA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS; EMBALAGEM: EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. | PCT | 50 |
| 58 | GOIABADA 300G | INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA (PSIDIUM 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 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. | PCT | 40 |
| 59 | GROSELHA 900ML | INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE CARAMELO III, AROMA ARTIFICIAL DE GROSELHA, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE ARTIFICIAL BORDEAUXS E ÁGUA. | FRASC | 20 |
| 60 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL | IOGURTE 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 | UND | 80 |
| 61 | IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS) | IOGURTE 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. | SC | 100 |
| 62 | LARANJA | 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. | KG | 120 |
| 63 | LEITE CONDENSADO 395G | INGREDIENTES: LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE. SEM ADIÇÃO DE AMIDO DE MILHO. | UN | 100 |
| 64 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO | LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO RICO EM FERRO E 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 LEITE FLUIDO. O LEITE 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 ENTREGA. NÃO SERÁ ACEITO COMPOSTO LÁCTEO. | PCT | 200 |
| 65 | LEITE UHT | INGREDIENTES: LEITE DE VACA INTEGRAL E 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 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. | L | 720 |
| 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 |
| 68 | 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 DA ENTREGA. | KG | 120 |
| 69 | LINGUIÇA CALABRESA | INGREDIENTES: CARNE SUÍNA; GORDURA SUÍNA; TEMPEROS; ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS: 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. | KG | 60 |
| 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; ACONDICIONADA EM SACO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 G. | PCT | 40 |
| 73 | MACARRÃO NINHO 500G | 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. | PCT | 40 |
| 74 | MACARRÃO PARAFUSO 500G | 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 |
| 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 |
| 77 | MANDIOCA TOLETE BRANCA OU AMARELA | DESCASCADA, SELECIONADA DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | KG | 80 |
| 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. | POTE | 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 |
| 81 | MELÂNCIA | 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. | KG | 200 |
| 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. | PCT | 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 | SACHE | 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 CONSERVANTE. COM NO MÍNIMO 180G. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA. | FRASC | 20 |
| 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. | FRASC | 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. | PCT | 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 |
| 92 | 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 DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE | PCT | 120 |
| 93 | PÃO DE LEITE 90 GRAMAS | 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, 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. | KG | 60 |
| 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. | KG | 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. | UND | 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 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. | KG | 80 |
| 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 | PCT | 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 | UND | 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% | KG | 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 DURABILIDADE DO PRODUTO. PESO MÍNIMO DRENADO 170G | LTA | 40 |
| 112 | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA INDUSTRIALIZADO, PESO NO MÍNIMO 1KG. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, SALSA, CEBOLINHA, CEBOLA. EMBALAGEM PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA. | PCT | 10 |
| 113 | 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 |
| 114 | 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 |
| 115 | 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 |
| 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 | 20 |

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 n° 14.133, de 2021, prorrogável por igual período em caso de existir saldo remanescente.

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**

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**

* 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, 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;

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.

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.

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.

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.

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 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 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.

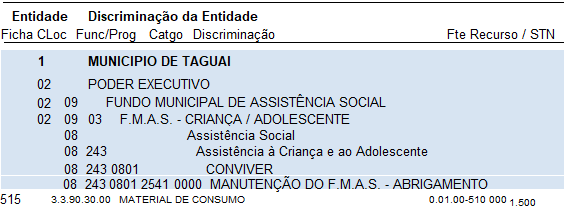
9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens.

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:



**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.

|  |
| --- |
| 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:

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, vale-transporte, 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;

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;

l) 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 n° 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 n°. 14.133/2021 e suas alterações.

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.

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 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**.

**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.

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 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 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, 13 de março de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Eder Carlos Fogaça da Cruz  
Prefeito Municipal

**ANEXO II**

**DOS REPRESENTANTES E DAS VIAS DE COMUNICAÇÃO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 11/24 | | PREGÃO ELETRÔNICO **Nº** | | 6/2024 |
| **DADOS DA EMPRESA** | | | | | |
| **Razão Social** | |  | | **CNPJ** |  |
| **Endereço** | |  | | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico comercial** | | | |  | |
| **Telefone** | | | |  | |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL – COM PODERES PARA ASSINAR O CONTRATO** | | | | | |
| **Nome** | |  | | **RG** |  |
| **Qualificação** | |  | | **CPF** |  |
| **Endereço** | |  | | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal** | | | |  | |
| **Telefone** | | | |  | |
| **Celular** | | | |  | |
| **DADOS DO PREPOSTO – RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO CONTRATO** | | | | | |
| **Nome** | |  | | **RG** |  |
| **Qualificação** | |  | | **CPF** |  |
| **Endereço** | |  | | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal** | | | |  | |
| **Telefone** | | | |  | |
| **Celular** | | | |  | |
| **DADOS PARA ENCAMINHAR CORRESPONDÊNCIA 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 Data.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante Legal**

**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 Nº:** | 11/24 | | PREGÃO ELETRÔNICO **Nº** | | 6/2024 |
| **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 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**

**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 ELETRÔNICO **Nº** | | 6/2024 |
| **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 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 n° 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente.

Local e Data.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante Legal**

**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 **Nº** | | 6/2024 |
| **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 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:

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data contrato** | **Órgão Público** | **Valor total do contrato** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **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.

**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**

**ANEXO IV**

**Proposta de Preço – cláusula 5.5.3**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | **11/24** | | **PREGÃO ELETRÔNICO Nº** | | **6/2024** |
| **DADOS DA EMPRESA** | | | | | |
| **Razão Social** | |  | | **CNPJ** |  |
| **Insc. Munic.** | |  | | **Insc. Est.** |  |
| **Endereço** | |  | | **Município/UF** |  |
| **Telefone(s):** | |  | | | |
| **e-mail** | |  | | | |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** | | | | | |
| **Nome** | |  | | **RG** |  |
| **Qualificação** | |  | | **CPF** |  |
| **Endereço** | |  | | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal** | | | |  | |

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 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). | 80 | UND |  |  |  |
| 5 | AÇUCAR CRISTAL 5 KG  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. | 100 | PCT |  |  |  |
| 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. | 40 | MÇ |  |  |  |
| 7 | ALHO  alho nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grande e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. | 15 | KG |  |  |  |
| 8 | AMENDOIM 500 G  GRUPO: AMENDOIM DESCASCADO  SUBGRUPO: SELECIONADO (MOREIRADO)  CLASSE: MÉDIO  TIPO 1 | 30 | PCT |  |  |  |
| 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. | 40 | PCT |  |  |  |
| 10 | APRESUNTADO  APRESUNTADO, FATIADO | 50 | KG |  |  |  |
| 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 | PCT |  |  |  |
| 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; | 30 | UN |  |  |  |
| 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. | 20 | KG |  |  |  |
| 14 | BALA MASTIGÁVEL  SABORES SORTIDOS EMBALAGEM 600 G | 60 | PCT |  |  |  |
| 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. | 120 | KG |  |  |  |
| 16 | BATATA INGLESA  Firme e intacta, sem lesões de origem física (rachaduras, cortes), sem brotações, tamanhos e conformação uniforme, devendo ser graúda. | 60 | KG |  |  |  |
| 17 | BISCOITO DE POLVILHO  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. | 100 | PCT |  |  |  |
| 18 | BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO  Biscoito doce do tipo wafer; com recheio sabores diversos (chocolate, chocolate branco, doce de leite, morango e outros). Embalagem com no mínimo de 125g herméticamente fechada. | 120 | PCT |  |  |  |
| 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 acido de sódio, e estabilizante lecitina de soja, acidolante, ácido cítrico e aromatizante, embalagem com 500 gramas, divido em 3 pacotes individuais. | 80 | PCT |  |  |  |
| 20 | BISCOITO RECHEADO  biscoito doce; com recheio sabores diversos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e  outros); Embalagem 135g aproximadamente. | 100 | PCT |  |  |  |
| 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. | 150 | PCT |  |  |  |
| 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 | KG |  |  |  |
| 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 caractericas organolépticas inalteradas, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente | 150 | PCT |  |  |  |
| 24 | 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. | 150 | PCT |  |  |  |
| 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 | 80 | MÇ |  |  |  |
| 26 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM EMBALAGEM DE 500G  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 | 200 | PCT |  |  |  |
| 27 | CAIXA DE BOMBOM  EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250G - Contém bombons sortidos de em média 18g cada. | 300 | UN |  |  |  |
| 28 | CALDO DE CARNE 114G APROXIMADAMENTE  com aproximadamente 114g - COM 12 TABLETES | 50 | CX |  |  |  |
| 29 | CALDO DE GALINHA 114G APROXIMADAMENTE  caixa com 12 tabletes | 50 | CX |  |  |  |
| 30 | 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. | 150 | KG |  |  |  |
| 31 | CARNE BOVINA-COXÃO DURO  Entregue resfriada (temperatura até 4ºc) 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. | 150 | KG |  |  |  |
| 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. | 150 | KG |  |  |  |
| 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. | 150 | KG |  |  |  |
| 34 | 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 | FRASC |  |  |  |
| 35 | CEBOLA; ENTRE 90 MM A 75 MM;  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) | 50 | KG |  |  |  |
| 36 | CENOURA  De 1ª qualidade, tamanho regular, cor 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. | 50 | KG |  |  |  |
| 37 | CHA MATE 250G  Ingredientes: Folhas de mate (Ilex paraguariensis St. Hil.). tostado e triturado. Embalagem selada para preservar a frescura e a qualidade do produto. | 100 | CX |  |  |  |
| 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. | 40 | MÇ |  |  |  |
| 39 | CHOCOLATE GRANULADO  CHOCOLATE GRANULADO DE 1ª QUALIDADE PRETO. PACOTE COM NO MÍNIMO 130 G | 30 | PCT |  |  |  |
| 40 | CHUCHU  De 1ª 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 verificação no ato da entrega. | 40 | KG |  |  |  |
| 41 | COALHO PARA QUEIJO 200ML  ENZIMA QUIMIOSINA PARA FABRICAÇÃO DE QUEIJOS | 20 | FRASC |  |  |  |
| 42 | COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); 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. | 40 | PCT |  |  |  |
| 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. | 50 | MÇ |  |  |  |
| 44 | COXA DE FRANGO  resco, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, 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 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. | 100 | KG |  |  |  |
| 45 | CREME DE LEITE 300G  Creme de leite tradicional UHT, embalagem lata de 300g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto. | 100 | LTA |  |  |  |
| 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 | POTE |  |  |  |
| 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 | LTA |  |  |  |
| 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. | 50 | UND |  |  |  |
| 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. | 30 | PCT |  |  |  |
| 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. | 30 | PCT |  |  |  |
| 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. | 100 | PCT |  |  |  |
| 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, termosoldado e resistente, 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. | 80 | PCT |  |  |  |
| 53 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO 10 G  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; | 30 | PCT |  |  |  |
| 54 | FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS  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. | 30 | POTE |  |  |  |
| 55 | FILÉ DE TILAPIA  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 – 21ºC (vinte e um graus centígrados negativos). Deverá ser mantido à temperatura de – 15ºC (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. | 30 | KG |  |  |  |
| 56 | FRANGO INTEIRO  FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES, PESCOCO E VISCERAS, C OM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. | 100 | KG |  |  |  |
| 57 | FUBÁ 500G  Fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas; EMBALAGEM: Em saco plástico transparente atóxico. | 50 | PCT |  |  |  |
| 58 | GOIABADA 300G  Ingredientes: Polpa de goiaba (Psidium 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 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. | 40 | PCT |  |  |  |
| 59 | GROSELHA 900ML  Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, acidulante ácido cítrico, corante caramelo III, aroma artificial de groselha, conservador benzoato de sódio, corante artificial bordeauxs e água. | 20 | FRASC |  |  |  |
| 60 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL  Iogurte 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 | 80 | UND |  |  |  |
| 61 | IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS)  Iogurte 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. | 100 | SC |  |  |  |
| 62 | LARANJA  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. | 120 | KG |  |  |  |
| 63 | LEITE CONDENSADO 395G  Ingredientes: Leite, Açúcar e lactose. Sem adição de amido de milho. | 100 | UN |  |  |  |
| 64 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO  leite em pó integral, instantâneo rico em ferro e 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 leite fluido. O leite 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 entrega. Não será aceito composto lácteo. | 200 | PCT |  |  |  |
| 65 | LEITE UHT  Ingredientes: Leite de vaca integral e 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. | 720 | L |  |  |  |
| 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. | 40 | KG |  |  |  |
| 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. | 120 | KG |  |  |  |
| 68 | 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 da entrega. | 120 | KG |  |  |  |
| 69 | LINGUIÇA CALABRESA  Ingredientes: Carne suína; Gordura suína; Temperos ; Estabilizantes. Características: 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. | 60 | KG |  |  |  |
| 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. | 60 | KG |  |  |  |
| 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. | 120 | KG |  |  |  |
| 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; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com 500 g. | 40 | PCT |  |  |  |
| 73 | MACARRÃO NINHO 500G  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. | 40 | PCT |  |  |  |
| 74 | MACARRÃO PARAFUSO 500G  Sêmola de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Ovos Pasteurizados. | 40 | PCT |  |  |  |
| 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. | 40 | UN |  |  |  |
| 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. | 60 | KG |  |  |  |
| 77 | MANDIOCA TOLETE BRANCA OU AMARELA  Descascada, selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | 80 | KG |  |  |  |
| 78 | MANDIOQUINHA SALSA  Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes. | 80 | KG |  |  |  |
| 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. | 50 | POTE |  |  |  |
| 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 para evitar aderência, Pronta para uso, sem a necessidade de preparo adicional antes de ser utilizada. | 60 | PCT |  |  |  |
| 81 | MELÂNCIA  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. | 200 | KG |  |  |  |
| 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. | 40 | PCT |  |  |  |
| 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 | PCT |  |  |  |
| 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 mpinimo drenado 170g. | 60 | LT |  |  |  |
| 85 | MOLHO DE TOMATE PRONTO  REFOGADO, PENEIRADO. EMBALAGEM: SACHE DE 340 GRAMAS | 80 | SACHE |  |  |  |
| 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. | 25 | KG |  |  |  |
| 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. | 40 | KG |  |  |  |
| 88 | MOSTARDA  Composição: Vinagre, açúcar líquido, amido, semente de mostarda, sal e condimentos e conservante. Com no mínimo 180g. Embalgem herméticamente fechada. | 20 | FRASC |  |  |  |
| 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. | 80 | FRASC |  |  |  |
| 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 | PCT |  |  |  |
| 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. | 120 | DZ |  |  |  |
| 92 | 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 de Alimentos e Legislação Vigente | 120 | PCT |  |  |  |
| 93 | PÃO DE LEITE 90 GRAMAS  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. | 120 | KG |  |  |  |
| 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. | 200 | KG |  |  |  |
| 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, 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. | 60 | KG |  |  |  |
| 96 | PEPINO  De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte | 40 | KG |  |  |  |
| 97 | PERA  De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. | 60 | KG |  |  |  |
| 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. | 10 | KG |  |  |  |
| 99 | PIZZA MONTADA SEMI PRONTA REFRIGERADA 400 A 600G  Ingredientes: Massa de pizza pré-cozida, molho de tomate, queijo mussarela ralado, outros ingredientes a depender do sabor e temperos. | 100 | UN |  |  |  |
| 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 | UND |  |  |  |
| 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. | 60 | PCT |  |  |  |
| 102 | QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO  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. | 80 | KG |  |  |  |
| 103 | REFRESCO EM PÓ 35G  refresco em pó 35gr (variados sabores). | 300 | PCT |  |  |  |
| 104 | REFRIGERANTE 2 L  de 1ª qualidade, garrafa pet, sabores variados. | 150 | UND |  |  |  |
| 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. | 40 | KG |  |  |  |
| 106 | SAGU; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS  Sagu; produto amilaceo 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 | PCT |  |  |  |
| 107 | SAL REFINADO, IODADO 1 KG  cloreto de sódio | 20 | PCT |  |  |  |
| 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 | UND |  |  |  |
| 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 | KG |  |  |  |
| 110 | SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS  sardinhas enlatadas água de constituição (ao proprio suco), oleo comestivel e sal não contenha glútem, rica em omega 3, pronta para consumo, embalagem de 250 gramas. | 60 | UN |  |  |  |
| 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 durabilidade do produto. Peso mínimo drenado 170g | 40 | LTA |  |  |  |
| 112 | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA  Tempero completo sem pimenta industrializado, peso no mínimo 1kg.  Ingredientes básicos: Sal, Alho, Salsa, Cebolinha, Cebola. Embalagem plástica, herméticamente fechada. | 10 | PCT |  |  |  |
| 113 | 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. | 40 | KG |  |  |  |
| 114 | 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. | 80 | KG |  |  |  |
| 115 | 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. | 80 | KG |  |  |  |
| 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. | 20 | FRASC |  |  |  |

1) O preço 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**

**ANEXO V**

**DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA DE PREÇO**

**Cláusula 5.5.6.1**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 11/24 | | **PREGÃO ELETRÔNICO Nº** | | **6/2024** |
| **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 pessoal** | | | |  | |

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 potencial ou 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 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 Legal**

**ANEXO VI**

**Das declarações que devem acompanhar os documentos de Habilitação**

**Cláusula 5.6.1.4**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 11/24 | | **PREGÃO ELETRÔNICO Nº** | | **6/2024** |
| **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 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;

**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.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante Legal**

**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: {CIDADE\_FORN}} | CEP {CEP\_FORN}} | Fone/Fax: {TELEFONE\_FORN}} |
| e-mail: {EMAIL\_FORN}} | | CNPJ nº {CNPJ\_FORN}} |
| Representante: | | e-mail: |
| RG: | UF: | CPF: |
| Endereço representante: | | |

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (**[**art. 92, I e II**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

{{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 [artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art105).

**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)**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

**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.

**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**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**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)**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

**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, 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, encaminhando-os ao endereço descrito na alínea a;

**c)** ou através do endereço eletrônico institucional; [contratos@taguai.sp.gov.br](mailto: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**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**8.1.** São obrigações do Contratante:

**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 [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art143);

**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 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)**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

**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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm));

**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;

**9.1.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art137)) 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art116));

**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 ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art116));

**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.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124)

**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;

**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**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**10.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (**[**art. 92, XIV**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§2));

**II - Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§4));

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5)).

**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 ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§9)).

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§7)).

**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 ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art157)).

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§8)).

**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 [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art158), 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 ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§1)):

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm%25art159)).

**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 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art160)).

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art161)).

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#163).

**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](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-26-de-13-de-abril-de-2022).

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (**[**art. 92, XIX**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**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

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art137), 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art138).

**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;

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art131)).

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (**[**art. 92, VIII**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**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**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**14.1.** Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e demais normas legais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm) – e normas e princípios gerais dos contratos.

**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 [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124).

**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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art136).

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

**16.1.** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art94), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12527.htm#art8§2), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7724.htm#art7§3).

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (**[**art. 92, §1º**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92§1)**)**

**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 [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92§1).

Taguai, .... de ..............de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**{NOME\_FORN}}**

Representante legal do CONTRATADO

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Gestor do Contrato

TESTEMUNHAS:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 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 contratante 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.

1. **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.

**LOCAL e DATA: TAGUAÍ-SP, 29 de fevereiro de 2024**

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE~~:~~**

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

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).

**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)