



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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: **5430/2025**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: **000276/25**

ANO DO PROCESSO LICITATÓRIO: **2025**

MODALIDADE Nº: **19/2025**

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: **ENTREGA PARCELADA**

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: **09/10/2025**

HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: **08H01MIN**

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: **DO DIA 23/09/2025 A PARTIR DAS 8H ATÉ O DIA 09/10/2025 ATÉ ÀS 8 H**

LOCAL: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS

(www.portaldecompraspublicas.com.br)

DATA-BASE ORÇAMENTO ESTIMADO: 08/09/2025



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

2 - DO OBJETO

2.1 - O objeto da presente licitação é: **AQUISIÇÃO DE ITENS DE HORTIFRÚTI E POLPAS DE FRUTAS, COM A FINALIDADE DE ATENDER ÀS NECESSIDADES DA COZINHA PILOTO NO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.**

2.2 – Faz parte integrante deste edital o **ANEXO I**, onde encontramos o TERMO DE REFERÊNCIA, ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 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:

02/03/20 - EDUCAÇÃO INFANTIL; 02/03/21 - ENSINO FUNDAMENTAL; 02/03/22 - ENSINO TÉCNICO, PROFISSIONAL, MÉDIO E SUPERIOR

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA

12.306.1201.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR;

12.306.1202.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR;

12.306.1203.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:

88; 142; 144; 233

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,



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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.

4.2 - O Pregoeiro, auxiliado pela sua equipe de apoio e, se necessário, pelo setor técnico competente, decidirá sobre a aceitabilidade da impugnação ao certame.

4.3 - Acolhida a impugnação ao certame, será designada nova data para sua realização, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4.4 - As impugnações serão conhecidas se dirigidas de forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br até as 23h59min59seg do último dia útil do prazo para impugnação.

4.5 - As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema 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, 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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 – 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;

5.1.2.3 - 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;

5.1.2.4 - 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;

5.1.2.5 - que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

5.1.2.6 – que sejam estrangeiras e que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

5.1.2.7 - 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;

5.1.2.8 - 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

5.1.2.9 - 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;

5.1.2.10 - 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;

5.1.2.11 - que seja entidade empresarial que esteja sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução total ou liquidação;

5.1.2.12 - seja inserida em empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

5.2.2 - O cadastro de que trata a cláusula 5.2.1 deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

5.2.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a licitação que deseja participar.

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

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

5.2.6 - A não observância do disposto na cláusula 5.2.5, poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.3 – DA INCLUSÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SÍTIO 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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 assinada por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.1**, acompanhada de documento pela Junta Comercial ou Receita Federal comprovando tal situação;

5.4.1.2 - Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá apresentar declaração assinada por



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.2**;

5.4.2 - Comprovação da condição de ME/EPP/COOPERATIVA. Sem prejuízo das declarações exigidas nos itens 5.4.1.1 e 5.4.1.2 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:

5.4.2.1 - Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

5.4.2.2 - Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

5.4.2.3 - Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

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 na cláusula **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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 a cláusula 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 as 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 aos valores, tanto unitário como total, seguindo-se às normas seguintes:



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 domicílio 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;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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.

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

5.6.1.4.1 - Juntamente com os documentos de habilitação, o licitante deverá apresentar, utilizando-se do modelo constante no anexo VI, uma declaração 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) 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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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

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 na cláusula 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.

5.6.2.2 - Será permitida a assinatura digital por pessoa física ou jurídica em **meio eletrônico**, mediante certificado digital emitido em âmbito da infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras (ICP-Brasil), conforme parágrafo 2º do art. 12 da Lei 14.133/2021.

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 na cláusula 5.6.1 deverão estar em nome da matriz, e, deverão estar em nome da filial que, na condição de licitante,



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 na cláusula 5.6.4.1 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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 documentos 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.

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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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.

6.1.8.1 - Em licitações que abrangem mais de dez itens, o pregoeiro tem a prerrogativa de abrir simultaneamente até 10 itens para disputa por lances, respeitando os princípios e normativas legais vigentes.

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 entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

6.1.13 – No modo de disputa aberto e fechado não haverá indicação de intervalo mínimo de tempo 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, que ocorrerá conforme descrito a seguir:

6.1.14.1 - Fase aberta:

a) a primeira etapa da fase aberta de lances terá duração inicial de 15 (quinze) minutos, com lances públicos e sucessivos;

b) a segunda etapa da fase aberta de lances terá início logo após o término do prazo de 15 (quinze) minutos descritos anteriormente, sua duração será de até 10 minutos, período que será aleatoriamente determinado pelo sistema, com lances públicos e sucessivos;

c) transcorrido o prazo aleatório (período randômico), a fase aberta se encerrará e terá início a fase fechada.

6.1.14.2 - Fase fechada:



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

- a) encerrada a fase aberta, o autor da proposta mais vantajosa e aqueles com valores até 10% (dez por cento) superiores a essa oferta, serão convocados pelo sistema para que ofertem um lance final e fechado;
- b) não havendo no mínimo três ofertas, nas condições descritas na alínea b da cláusula 6.1.14.1, o sistema convocará os autores das ofertas mais vantajosas subsequentes, no máximo de três licitantes, para que ofertem seu lance final e fechado;
- c) Na fase fechada, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;
- d) os lances serão sigilosos durante a fase fechada;
- e) a duração da fase fechada será de 5 (cinco) minutos.

6.1.15 - Após o término do prazo estabelecido na cláusula 6.1.14.2, será encerrada a fase competitiva e o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.1.16 - Encerrada a fase competitiva, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

6.1.19 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (vedada a identificação do licitante), exceto durante a fase de lances fechados que ocorrerá conforme descrito na cláusula **6.1.14.2**.

6.1.20 - 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.

6.1.21 - 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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura, podendo somente ser reiniciada após o interregno de vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.1.22 - 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, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006.

6.1.23 - 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.

6.1.24 - A empresa microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada nos termos da cláusula 6.1.23 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.

6.1.25 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada, nos termos da cláusula 6.1.23, 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 na cláusula anterior.

6.1.26 - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos na cláusula 6.1.23, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

6.1.27 - Não havendo oferta nos termos da cláusula **6.1.24** e **6.1.25**, o item licitado será classificado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.1.28 - O disposto nas cláusulas **6.1.22** a **6.1.27** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.1.29 - 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;

6.1.30 - 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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

6.1.31 - 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.

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

6.1.33 - O Pregoeiro solicitará, por meio da plataforma indicada no preâmbulo, 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.

6.1.34 - 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:

a) à adequação ao objeto;

b) à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação constante nos autos do processo licitatório.

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação da proposta.

6.2.9 - O prazo estabelecido na cláusula 6.2.8 poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro desde que solicitado escrita e devidamente justificado pelo 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 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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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

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

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

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

6.2.16 - Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

6.2.17 - Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 7 (sete) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

6.2.18 - Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6.2.19 - A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 via plataforma digital, utilizando-se do formulário constante no ANEXO IV ou da proposta readequada gerada pela mesma plataforma, ambos devem estar digitalizados e assinados.

6.2.23.1 - O prazo para o envio da proposta readequada é de **120 minutos**, contados a partir da solicitação pelo pregoeiro;

6.2.23.2 - O prazo de que trata a cláusula 6.2.23.1 poderá ser prorrogado por igual período, mediante justificativa apresentada pelo licitante e aceita pelo pregoeiro.

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>);



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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>);

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-apanados>);

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 a cláusula 6.3.1.1.3 será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.3.1.3 - Constatada a ausência de condições de participação, a Comissão Julgadora da Licitação reputará o licitante inabilitado.

6.3.2 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.3.2.1 - Constatado que a licitante cumpriu com todas as condições contidas na cláusula 6.3.1, proceder-se-á à conferência dos documentos de habilitação.

6.3.2.2 - 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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

6.3.2.3 - 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.

6.3.2.3.1 - A ação de que trata a cláusula **6.3.2.3** encontra-se baseada no Acórdão nº 988/2022 – TCU – Plenário, o qual transcrevemos:

“ACÓRDÃO Nº 988/2022 – TCU – Plenário 9.4.2 nos casos em que os documentos faltantes relativos à habilitação em pregões forem de fácil elaboração e consistam em meras declarações sobre fatos preexistentes ou em compromissos pelo licitante, deve ser concedido prazo razoável para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade, bem como ao art. 2º, caput, da Lei 9.784/1999.”

6.3.2.3.2 - Quando a diligência consistir na inclusão imediata de documentos habilitatórios previamente solicitados em edital, e o agente de contratação entender que a ausência pode ser sanada com essa inclusão, ele abrirá um prazo mínimo de 30 minutos para que o licitante a realize, prazo este que deverá ser respeitado pelo licitante, sob pena de ser considerado inabilitado.

6.3.2.3.3 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vista ao saneamento de documentos de habilitação e de propostas de preço, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, registrando-se a ocorrência em ata.

6.3.2.3.4 - Quando se tratar de inclusão de documentos previamente solicitados em edital, a sessão será suspensa apenas se o agente de contratação achar necessário, caso contrário seguirá normalmente.

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 – Após a declaração do licitante vencedor, o pregoeiro abrirá o prazo de 30 (trinta) minutos para que seja manifestada, se for de interesse das empresas licitantes, a intenção de interpor recurso contra as decisões adotadas pelo pregoeiro, sob pena de preclusão.

7.1.1 - Se os licitantes não manifestarem interesse em interpor recurso na oportunidade da sessão, perderão o direito de recorrer das decisões adotadas em sessão.

7.2 - O recorrente terá, a partir da data de intimação ou de lavratura da ata, 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 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

7.5 – O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 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 vencedora terá o item a ela adjudicado 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 12 (doze) meses** contado da data de assinatura do mesmo.

9.2 - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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, quando for o caso;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas, quando for o caso;

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:



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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;

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 14.133/2021.

9.2.1.3 - Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021 deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 quando houver;

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, quando houver, para:



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

- 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 contratação 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 da funcionária: Fredna Regina Vaz.

9.5 – DA GESTÃO DO CONTRATO

9.5.1 – A gestão do contrato ficará a cargo da funcionária: Lenita de Fátima Romano Bérghamo.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

10 – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1 – DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data-base do orçamento estimado, descrito no preâmbulo deste edital.

10.1.2 - Após o interregno de um ano da data-base de que trata a cláusula **10.1.1** e mediante pedido formal do Contratado, registrado em protocolo, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA-IBGE acumulado nos últimos 12 (doze) meses retroativo ao pedido, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após o registro da solicitação.

10.1.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste e será concedido mediante solicitação prévia do contratado.

10.1.4 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

10.1.5 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.1.6 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.1.7 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.2 - Procedimentos para Solicitação de Reajuste

10.2.1 - O pedido de reajuste deverá ser formalizado pelo contratado e instruído com



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

os seguintes documentos:

a) Cálculo atualizado com base no índice IPCA – IBGE acumulado sob o saldo contratual.

10.2.2 - O reajuste somente será aplicado após aprovação formal da Administração Pública e será oficializado por meio de termo aditivo.

10.2.3 - O prazo para resposta ao pedido de reajuste é de até 30 (trinta) dias contados da data do protocolo do pedido.

10.3. Reequilíbrio Econômico-Financeiro

10.3.1 - O reequilíbrio econômico-financeiro será admitido nos casos em que o contrato se torne inviável em razão de:

a) Força maior ou caso fortuito;

b) Fato do príncipe;

c) Fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que impactem significativamente a execução do contrato.

10.3.2 - A solicitação deverá ser formalizada e acompanhada de documentação que comprove:

a) O evento que gerou o desequilíbrio econômico-financeiro;

b) O impacto financeiro sobre o contrato, demonstrado por meio de planilhas detalhadas, notas fiscais ou outros meios idôneos.

10.3.3 - A análise do pedido de reequilíbrio será realizada pela Administração Pública, que poderá solicitar informações complementares e realizar diligências.

10.3.4 - A concessão do reequilíbrio observará a repartição objetiva de riscos definidas no processo.

10.4 - A inobservância dos requisitos documentais ou a ausência de comprovação do



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

desequilíbrio inviabilizará a concessão do reajuste ou reequilíbrio.

10.5 - Os efeitos do reajuste ou reequilíbrio serão aplicados somente após aprovação formal pela Administração Pública e assinatura de termo aditivo ao contrato.

10.5.1 - O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro é de 30 (trinta) dias contados da data do protocolo do pedido.

10.6 - Em qualquer caso, será garantida a manutenção da equação econômico-financeira inicial do contrato, conforme preconizado no artigo 124, alínea "d", da 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;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

11.6 - Para os fins deste edital, para aplicação de qualquer das penalidades previstas, considera-se:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

a) não entregar qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo pregoeiro durante o certame; ou

b) entregar em desacordo qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

II - fazer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:

a) prestar informações falsas; ou

b) apresentar documentação com informações inverídicas;

III - retardar a execução do certame:

a) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

b) não comprovar os requisitos de habilitação; ou

c) praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;

IV - não manter 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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

V - comportar-se de maneira inidônea ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:

- a) frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório;
- b) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- c) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- d) apresentar amostra falsificada ou deteriorada; ou
- e) realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.

11.7 - Não será apurada a conduta pertinente à desclassificação ocorrida antes da fase de lances, salvo se houver indícios de má-fé.

11.8 - Quando a ação ou omissão do licitante ou do adjudicatário ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comina a sanção mais gravosa.

11.9 - Quando, em um mesmo procedimento licitatório, o licitante cometer mais de uma conduta passível de punição em itens de contratação diversos, será aplicada a pena da conduta mais gravosa, podendo ser majorada até seu patamar máximo, observado o princípio da proporcionalidade.

11.10 - Poderá ser afastada a majoração de que trata a cláusula 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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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 Estudo Técnico Preliminar.

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

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, 18 DE SETEMBRO

EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ
PREFEITO MUNICIPAL



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ITENS DE HORTIFRUTI E POLPAS DE FRUTAS PARA USO DA COZINHA PILOTO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

INTRODUÇÃO.

Este Termo de Referência foi redigido com base no Estudo Técnico Preliminar apresentado pela Secretaria Municipal da Educação e tem como finalidade fornecer as diretrizes e orientações necessárias para AQUISIÇÃO DE ITENS DE HORTIFRUTI E POLPAS DE FRUTAS PARA USO DA COZINHA PILOTO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Anexo vinculado a este Termo de Referência:

- a) Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente contratação refere-se à AQUISIÇÃO DE ITENS DE HORTIFRUTI E POLPAS DE FRUTAS PARA USO DA COZINHA PILOTO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, incluindo todos os aspectos detalhados no Estudo Técnico Preliminar.

1.2. A natureza do objeto é a aquisição de bens de consumo, consistentes em gêneros alimentícios, conforme detalhado a seguir e em observância às condições e exigências estabelecidas nos documentos que compõem este processo de contratação.

1.3. Abaixo encontra-se a tabela com a listagem e a descrição mínima de todos os itens necessários, e as respectivas quantidades e unidades correspondentes:

Item	Denominação do item	Descrição pormenorizada	Quant.	Unid.	Quantidade total
------	---------------------	-------------------------	--------	-------	------------------



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

1.	ABACATE MANTEIGA	Textura da casca lisa, coloração da casca verde in natura, coloração da polpa amarela, intacta e firme; fruta desenvolvida e madura, com polpa apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	873	KG	873
2.	ABACAXI PÉROLA	Abacaxi Pérola com tamanho e cor uniformes, peso médio 1,5 Kg a unidade; fruta desenvolvida e madura, com polpa apresentando grau de maturação médio,	4836	UN	4836



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		adequado para o consumo; devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
3.	ABÓBORA MADURA	Deverá ser madura, seca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; isenta de rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do	1411	KG	1411



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
4	ABOBRINHA BRASILEIRA	Deverá ser fresca e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em	2789	KG	2789



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		cronograma de entrega.			
5	ACELGA	Fresca; deve ser bem desenvolvida, firme e intacta; as folhas não poderão apresentar coloração amarelada ou escurecida, nem buracos e estragos; isenta de enfermidades, 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. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	858	UN	858



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

6	ALFACE	Crespa ou lisa; fresca; tamanho e cor uniformes; as folhas deverão ser bem desenvolvidas, firmes e intactas; isentas de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso da unidade deve ser aproximadamente 250 g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	6856	MÇ	6856
7	ALHO	Alho nobre, grupo branco, tipo especial, com bulbo inteiro e são; dentes grandes, uniformes, firmes e com brilho, sem defeitos,	904	KG	904



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		suficientemente desenvolvidos, de primeira qualidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
8	BANANA MAÇÃ	Em pencas; de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim	1378	KG	1378



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
9	BANANA NANICA	Em pencas; de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	15374	KG	15374



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

10	BANANA PRATA	Em pencas; de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1360	KG	1360
11	BATATA DOCE	Deverá ser fresca e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não	2100	KG	2100



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
12	BATATA INGLESA	Batata comum; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem brotações, sujidades e umidade externa anormal; tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir	3203	KG	3203



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
13	BETERRABA	Fresca e sem rama; compacta e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; estar livre de enfermidades, insetos, sujidades e umidade externa anormal; não estar danificada por lesões de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1721	KG	1721



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

14	BRÓCOLIS NINJA/COMUM	Fresco; folhas e flores são, sem rupturas; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2242	KG	2242
15	CAQUI	Tamanho médio, pesando entre 100 e 120 gramas a unidade; textura da casca lisa, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, apresentando grau de	1898	KG	1898



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos, sujidades e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
16	CEBOLA	<p>Cebola extra, branca, fresca; compacta e firme, sem rama; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; cada unidade deve pesar torno de 100g a 200g; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não</p>	2170	KG	2170



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
17	CENOURA	Cenoura lisa e firme; sem ramas; tamanho médio; com polpa intacta; coloração e tamanho uniformes; sem brotos, rachaduras ou cortes; sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; de colheita recente, fresca. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária	4200	KG	4200



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
18	CHEIRO VERDE MAÇO	Cebolinha e salsinha; frescas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas, isentas de enfermidades, folhas amarelas, 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. O maço deve conter em torno de 100g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	4520	MÇ	4520



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

19	CHICÓRIA MAÇO	Produto fresco; de coloração e tamanho uniformes; as folhas devem estar limpas, sem danos e bem desenvolvidas; isentas de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O maço deve conter em torno de 400g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2290	MÇ	2290
----	---------------	--	------	----	------



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

20	CHUCHU	Casca de tom verde claro, tonalidade uniforme, sem terra aderente; polpa macia e firme; devem ser desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor, e coloração uniformes. Sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência (rachaduras ou cortes); isento de enfermidades, agroquímicos, sujidades e umidade externa anormal. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2194	KG	2194
21	COUVE-FLOR	Fresca; folhas e flores sãs, sem rupturas; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e	2632	KG	2632



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
22	COUVE MANTEIGA PICADA	Fresca e picada; as folhas devem estar limpas, sem danos e bem desenvolvidas; isentas de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos	6980	PACOTE	6980



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O pacote deve conter 200g. A manipulação do alimento, embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
23	ESPINAFRE MAÇO	<p>Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem 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. O maço deve conter em torno de 200g. As embalagens e caixas, assim</p>	2675	MÇ	2675



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
24	GOIABA VERMELHA	Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem manchas, machucaduras, bolores; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e	1980	KG	1980



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
25	KIWI	Tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido e maduro, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1004	KG	1004



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

26	LARANJA	Laranja Lima ou Laranja Pera, fresca; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e bolores; tamanho e coloração uniformes; casca lisa com polpa compacta e firme; devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	8160	KG	8160
27	LIMÃO TAHITI	Da época, fresco, cor verde, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, bolores; coloração e tamanho uniformes; casca lisa com polpa	1077	UN	1077



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>compacta e firme; bem desenvolvido e maduro; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
28	MAÇÃ	<p>Maçã da época, Fuji ou Gala, de tamanho médio, cada maçã deve pesar aproximadamente 70g; cor avermelhada uniforme, textura da casca lisa, polpa intacta e firme; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos, sujidades,</p>	12505	KG	12505



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		unidade externa anormal e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
29	MAMÃO FORMOSA	Tipo formosa; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do	5904	KG	5904



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
30	MANDIOCA TOLETE BRANCA OU AMARELA DESCASCADA	Descascada e limpa; compacta e firme; tamanho, aroma, cor, típicos da espécie; em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. A manipulação do alimento, embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em	1975	KG	1975



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		cronograma de entrega.			
31	MANDIOQUINHA Salsa	Fresca, compacta e firme; ter atingido o grau máximo do tamanho, com peso entre 150 a 200 gramas; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	3173	UN	3173
32	MANGA	Manga da época, Palmer ou Tommy, fresca, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e	2165	KG	2165



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>madura, com polpa intacta e firme, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Tamanho médio, pesando entre 400 e 550g a unidade; sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente, livre de umidade externa anormal e substâncias terrosas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
--	--	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

33	MARACUJÁ	Fresco, bem desenvolvido, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal e agroquímicos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2434	KG	2434
34	MELANCIA	Redonda, graúda; fruto inteiro com peso médio de 10 kg a unidade, fisiologicamente desenvolvido; casca de cor verde com textura	11068	KG	11068



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>lisa; coloração da polpa vermelha, intacta e firme, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
35	MELÃO	<p>Fruto redondo, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido; tamanho e coloração uniformes; cor da casca amarela com textura lisa; polpa intacta e firme, apresentando grau de amadurecimento médio, adequado para o consumo. Livre de sujidades, parasitas e larvas,</p>	3097	KG	3097



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
36	MEXERICA	Pokan ou Murcote, fresca, devendo ser bem desenvolvida; tamanho e coloração uniformes; com aspecto, cor, aroma e sabor próprio; polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; ausente de defeitos na casca, fruto murcho ou passado; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As	6403	KG	6403



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
37	MORANGO	Fresco, bem desenvolvido, com coloração e tamanho uniformes; cor vermelha, com polpa intacta e macia, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo., apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e	1317	KG	1317



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
38	PEPINO	Caipira ou japonês; firme e fresco; extra A, comprimento maior de 20 cm; casca lisa, tonalidade uniforme, sem terra aderente; polpa macia e firme, ausente de defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como desidratação, ferimento, polpa oca e podridão. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; ausente de manchas, machucaduras, bolores e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim	3021	KG	3021



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
39	PERA	Pera d'água, Williams ou Rocha, fresca, fruto inteiro, firme, bem desenvolvido; de tamanho médio e coloração uniforme; casca com cor estriada em fundo amarelo ou verde com textura lisa; polpa intacta, macia, doce e succulenta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e	2700	KG	2700



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
40	PÊSSEGO	Fruto inteiro, firme, bem desenvolvido; de tamanho médio e coloração uniforme; casca aveludada em tons amarelo avermelhados; polpa intacta, macia, doce e succulenta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de	2030	KG	2030



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
41	PIMENTÃO VERMELHO/AMARELO	Fruto fresco de tamanho médio; casca lisa e brilhante, com polpa firme e intacta; com características íntegras, limpo, isento de sujidades e umidade externa anormal, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e	605	KG	605



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
42	QUIABO	Tamanho médio, alongado, estreito e fibroso; firme, fisiologicamente desenvolvido; cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio; sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; ausente de manchas, machucaduras, bolores e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	507	KG	507



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

43	REPOLHO VERDE / ROXO	Repolho limpo, fresco, redondo; peso base 1,5 a 2 kg por unidade; com folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Ausentes de material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em	3378	KG	3378
----	---------------------------------	--	------	----	------



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		cronograma de entrega.			
44	TOMATE	<p>Tipo salada, fresco, graúdo; sem cálice e pedúnculo curto; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; com pele lisa e brilhante, cor vermelha; polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, ideal para o consumo. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	6090	KG	6090



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

45	UVA SEM SEMENTE	Sem caroço, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido; homogeneidade visual de tamanho e coloração; os cachos não devem estar se desintegrando e devem pesar entre 100 a 200g; baga média e arredondada, pele fina com tonalidade verde; polpa intacta, suculenta e doce, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e	1746	KG	1746
----	-----------------	--	------	----	------



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
46	VAGEM FRESCA	Fresca, verde com casca lisa e consistência firme, tipo I; tamanho médio, alongado; colheita recente; tamanho e coloração uniformes; sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes; produto íntegro, cascas livres de fungo, sem mofo ou parasitas com ausência de ferimentos e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1196	KG	1196
47	POLPA DE FRUTA CONGELADA - ABACAXI	Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto	1538	PACOTE	1538



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
48	POLPA DE FRUTA CONGELADA – ACEROLA	Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não	794	PACOTE	794



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
49	POLPA DE FRUTA CONGELADA - FRUTAS VERMELHAS	Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto	713	PACOTE	713



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
50	POLPA DE FRUTA CONGELADA - LARANJA	Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não	794	PACOTE	794



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
51	POLPA DE FRUTA CONGELADA - LIMÃO	Polpa de fruta congelada obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto	716	PACOTE	716



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
52	POLPA DE FRUTA CONGELADA - MANGA	Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não	722	PACOTE	722



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
53	POLPA DE FRUTA CONGELADA - MARACUJÁ	Polpa de fruta congelada obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto	1918		1918



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
54	POLPA DE FRUTA CONGELADA - MORANGO	Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não	2473	PACOTE	2473



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
55	POLPA DE FRUTA CONGELADA - PÊSSEGO	Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto	794	PACOTE	794



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
56	POLPA DE FRUTA CONGELADA - UVA	Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não	1538	PACOTE	1538



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
57	BRÓCOLIS CONGELADO	Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas,	412	PACOTE	412



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, cortado somente os floretes, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Brócolis, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: floretes íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 1 kg, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus</p>			
--	--	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
58	ERVILHA FRESCA CONGELADA	Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Ervilha, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: grãos íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos.	1001	PACOTE	1001



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 300 gramas, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
59	MILHO VERDE CONGELADO	<p>Produto produzido a partir de matérias-primas frescas,</p>	1363	PACOTE	1363



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Milho verde, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: grãos íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 300 gramas, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12º c (doze graus</p>			
--	--	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
60	MIX DE VEGETAIS CONGELADOS CONTENDO: BRÓCOLIS, CENOURA, COUVE-FLORES, ERVILHA, MILHO, VAGEM, E OUTROS VEGETAIS	Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, são, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, cortado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Brócolis, Cenoura, Couve-flor, Ervilha, Milho, Vagem e outros vegetais. Características: corte em cubos ou pedaços uniformes; cor, odor, sabor e textura	418	PACOTE	418



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 1 kg, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
--	--	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

1.4. A aquisição e o fornecimento dos produtos, objeto desta licitação, deverão ser executados de acordo com os parâmetros especificados no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital e Instrumento da Contratação.

1.5. Os objetos desta aquisição são classificados como bens comuns, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos em especificações usuais de mercado, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, não se enquadrando como bens de luxo por se tratarem de itens de consumo essencial, destinados ao atendimento de necessidades básicas da população.

1.6. O prazo de vigência do presente instrumento de contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que haja saldo remanescente e que a prorrogação se revele vantajosa para a Administração.

1.7. Em caso de prorrogação, é permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme previsto no art. 107 da Lei 14.133/2021.

1.8. O fornecimento do objeto caracteriza-se como contínuo, de acordo com as necessidades do Município, estando previsto no Plano Plurianual.

2. Fundamentação da Contratação.

2.1. A necessidade de aquisição está fundamentada no **tópico I** do Estudo Técnico Preliminar, que faz parte integrante deste Termo de Referência, constante em seu anexo I.

3. Descrição da Solução.

3.1. A descrição da solução pretendida para a efetivação da contratação em pauta consta no **tópico VII** do Estudo Técnico Preliminar que faz parte integrante deste Termo de Referência, em seu anexo I.

4. Requisitos da Contratação.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

4.1. Os requisitos para aquisição de hortifruti e polpas de frutas para uso da cozinha piloto na alimentação escolar, se faz constante no **tópico III** do Estudo Técnico Preliminar que faz parte integrante deste Termo de Referência em seu anexo I.

5. Da execução do objeto.

5.1. O setor responsável encaminhará o pedido ao fornecedor de acordo com a previsão de consumo e agendará a data para realização das entregas.

5.2. O prazo de entrega dos itens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do pedido de compra pela contratada

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os produtos a serem entregues deverão estar acondicionados em embalagens adequadas à proteção e a integridade dos produtos.

5.5. Produtos fora das especificações técnicas ou em desacordo com as exigências contratuais serão considerados inaceitáveis e deverão ser substituídos pela contratada, no prazo de 2 (dois) dias úteis contados do recebimento da notificação, sem ônus adicional para a Administração.

5.6. As entregas deverão ser realizadas em nove pontos:

COZINHA PILOTO: Rua João Carniato, nº 165, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo;

E.M. PEDRO SOLDERA: Rua José Gobbo, nº 530, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1398;

E.M. ARLINDO BÉRGAMO: Rua José Gobbo, nº 1087, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1138;

E.M. PE. GIOVANNI FERRETTI: Rua das Acácias, nº 110, Jardim Primavera, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1499;

E.M. PROF. JOSIANE SOLDERA LEITE: Rua Jair Domingues, nº 300, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1205;

E.M.E.I. PROF. DELMIRA TERESINHA VILLA GOBBO: Rua Antônio Carniato, nº 468, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-2001;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

E.M. VITÓRIO BÉRGAMO: Rua Antônio Vicençotto, nº 322, Bairro CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1519;

CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO: Rua Dona Beni, nº 474, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1376 e (14) 99613-6692;

PROJETO EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL: Rua José Inácio Ribeiro, nº 827, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone: (14) 3386-1626.

5.7. O ponto de entrega elencado na cláusula 5.6, está sujeito a alteração ou incorporação de novos.

5.8. As despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outra relacionada à entrega do produto, será de total responsabilidade do fornecedor.

5.9. Quanto à forma de recebimento e aos critérios de aceitação dos produtos, devem-se atentar ao seguinte:

5.9.1. O recebimento dos produtos será realizado na forma do inciso II do art. 140 da Lei nº. 14.133/2021, que compreende:

5.9.2. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante apresentação de nota fiscal, com verificação posterior da conformidade dos produtos com as exigências contratuais.

5.9.3. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante apresentação de nota fiscal que comprove o atendimento às exigências editalícias, conforme disposto neste Termo de Referência.

5.9.4. As notas fiscais emitidas, de que trata os itens 5.9.2 e 5.9.3 deverão ser entregues ao departamento de compras, pelo fiscal do contrato após a conferência dos produtos entregues.

5.9.5. Os produtos a serem entregues e especificados na cláusula 1.2. deste Termo de Referência, deverão estar em perfeitas condições de utilização.

5.9.6. A não reposição de eventuais produtos em desacordo com as especificações constantes do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital, Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido neste artefato constitui motivo para rescisão do ajuste, sem prejuízo às sanções previstas legalmente.

5.9.7. Independentemente da aceitação, o fornecedor garantirá a qualidade dos produtos entregues e estará obrigada a substituir aqueles que se apresentarem em desacordo com o estabelecido pela Administração Pública, no prazo descrito na cláusula 5.5 deste Termo de Referência, contados da notificação emitida pelo setor responsável.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

5.10. Todos os termos e parâmetros aceitos na execução contratual encontrar-se-ão estabelecidos nos documentos processuais: Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital e Instrumento de Contratação, devendo as partes se orientarem por meio destes e da legislação vigente, a fim de garantir, não apenas a entrega inicial, mas também a manutenção e o suporte contínuos ao longo do ciclo de vida do produto.

5.11. Não serão aceitos produtos cuja condições de integridade não estejam satisfatórias.

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, onde cada parte será responsável pelo seu cumprimento ou pelas consequências de sua omissão total ou parcial.

6.2. As comunicações entre a contratante e o fornecedor deverão 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 contratante poderá convocar o representante do fornecedor para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do instrumento de contratação, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial com o intuito de apresentar o plano de fiscalização, no qual constarão informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.5. Deverão ser observadas as disposições a seguir sobre a fiscalização do instrumento de contratação:

6.5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos conforme o disposto no art. 117, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

6.5.2. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato velando para que sejam cumpridas todas as condições nele estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração

6.5.3. Diante do descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo 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. Referente à Gestão do Contrato ou do instrumento equivalente, deverão ser observadas as seguintes diligências:

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, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais ou encerramentos;

6.6.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato de todas as ocorrências durante à execução do mesmo e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

6.6.3. 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;

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

7. Critérios de Medição e Pagamento.

7.1. Recebimento Provisório:

7.1.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, juntamente com a nota fiscal, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e na proposta de preços.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

7.2. Rejeição dos Produtos:

7.2.1. Os produtos poderão ser rejeitados, tanto integralmente quanto parcialmente, inclusive antes do recebimento provisório, caso não estejam em conformidade com as especificações detalhadas no Termo de Referência e na proposta apresentada.

7.2.2. Nesse cenário, é obrigatória a substituição por produtos adequados, realizada pelo fornecedor contratado, dentro do prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, estipulado na cláusula deste termo de referência.

7.3. Recebimento Definitivo:

7.3.1. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 1 (um) dia útil, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos entregues.

7.4. Prorrogação do Prazo de Recebimento:

7.4.1. 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. Controvérsias na Execução do Objeto:

7.5.1. 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 ao fornecedor a diferença auferida para emissão de Nota Fiscal no tocante à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. Solução de Inconsistências:

7.6.1. O prazo para a solução, pelo fornecedor, 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. Verificação da Nota Fiscal:

7.7.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada contém os elementos necessários e essenciais, tais como:

7.7.1.1. Prazo de validade;

7.7.1.2. A data da emissão;

7.7.1.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.7.1.4. valor a pagar;

7.7.1.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

7.7.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o fornecedor providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.8. Manutenção das Condições de Habilitação:

7.8.1. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.9. Notificação de Irregularidades:

7.9.1. 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.

7.10. Prorrogação do Prazo de Regularização

7.10.1. O prazo de que trata a cláusula 7.9.1 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.11. Medidas em Caso de Persistência da Irregularidade:

7.11.1. Persistindo a irregularidade, do que se trata a cláusula 7.9.1, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual, registrando nos autos do processo administrativo correspondente o ocorrido, assegurando ao contratado a ampla defesa.

7.12. Prazo de Pagamento:

7.12.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.13. Forma de Pagamento:

7.13.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo fornecedor.

7.14. Data do Pagamento:

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

7.15. Retenção Tributária

7.15.1. Independentemente do percentual de tributo aplicável, os valores estabelecidos na legislação vigente serão retidos na fonte no momento do pagamento.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

7.16. Exceção de retenção de tributos para Optantes do Simples Nacional:

7.16.1. O fornecedor 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, permanecendo 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.

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, utilizando como critério de julgamento o MENOR PREÇO, tendo como diferença mínima de lance de R\$0,01 (um centavo).

8.2. A seleção do fornecedor será realizada conforme os critérios estabelecidos no edital e seus anexos.

8.3. Não serão aplicados os benefícios previstos nos incisos I e III do artigo 48 da Lei Complementar 123/2006, sendo realizado o certame com ampla competição entre as empresas de qualquer porte, conforme descrito no tópico III do Estudo Técnico Preliminar, desde que atendam integralmente às condições operacionais e administrativas estabelecidas no edital e seus anexos.

8.3.1. Permanecem assegurados às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) os benefícios previstos nos artigos 42 ao 45 da Lei Complementar 123/2006, especialmente quanto à regularização fiscal após a declaração de vencedora (após a fase de habilitação) e ao direito de preferência em caso de empate ficto (modalidade de pregão, o intervalo percentual será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço), nos moldes previstos no parágrafo § 2º do art. 44 e do art. 45, ambos da lei Complementar 123/2006.

8.4. O licitante que apresentar a proposta mais vantajosa deverá, para se tornar vencedor, comprovar adimplência nos itens de habilitação, jurídica, fiscal, social e trabalhista que serão elencados em edital.

8.5. O Licitante deverá apresentar, conforme constante no Tópico III, do Estudo Técnico Preliminar (anexo I deste Termo de Referência) junto com os documentos de habilitação:

8.5.1. licença sanitária válida;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

8.5.2. Imagem legível dos rótulos originais dos produtos congelados (dos itens 47 ao 60) ou, alternativamente, das fichas técnicas emitidas pelo fabricante.

8.5.3. A ausência de tais documentos acarretará a inabilitação da licitante.

8.6. O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a necessidade do setor solicitante.

9. Estimativas do Valor da Contratação.

9.1. A estimativa do valor da aquisição foi embasada na pesquisa de mercado, cujo resultado está detalhado no anexo I, parte integrante do Estudo Técnico Preliminar, resultado este que manter-se-á em sigilo.

9.2. Os valores serão mantidos em sigilo até a fase negociação, servindo como referência para estabelecer o preço máximo aceitável.

9.2.1. O objetivo de manter os valores em sigilo é assegurar que os preços praticados estejam alinhados com os custos reais dos fornecedores, promovendo assim uma composição justa e transparente do preço final.

9.3. Os preços ofertados poderão ser alterados ou atualizados em decorrências de eventuais reduções dos preços praticados no mercado ou de fatos que elevem os custos dos produtos, tais como:

9.3.1. 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 do instrumento contratual tal como pactuado, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

9.4. Somente serão reajustados os preços registrados quando forem respeitados: a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

10. Adequação Orçamentária



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

02/03/20 - EDUCAÇÃO INFANTIL; 02/03/21 - ENSINO FUNDAMENTAL;
02/03/22 - ENSINO TÉCNICO, PROFISSIONAL, MÉDIO E SUPERIOR

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA

12.306.1201.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR;
12.306.1202.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR;
12.306.1203.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:88; 142; 144; 233

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

11. Indicação do Fiscal do Contrato

11.1. A fiscalização do contrato ficará a cargo da funcionária: Fredna Regina Vaz.

12. Indicação da Gestora do contrato.

12.1. A gestão do contrato ficará a cargo da funcionária: Lenita de Fátima Romano Bérغامo.

Taguaí, 8 de setembro de 2025.

Fredna Regina Vaz
Supervisora do Departamento de Alimentação e Nutrição

Lenita de Fátima Romano Bérغامo
Coordenadora Municipal da Educação



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

Após análise minuciosa do termo de referência, decido:

- aprová-lo.
- rejeitá-lo.
- aceitá-lo com ressalvas.

Eder Carlos Fogaça da Cruz
Prefeito Municipal de Taguaí



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ITENS DE HORTIFRÚTIS E POLPAS DE FRUTAS PARA USO DA COZINHA PILOTO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

INTRODUÇÃO

Trata-se, este instrumento, de estudo técnico preliminar exarado pela Secretaria Municipal de Educação, pertencente a Prefeitura Municipal de Taguaí, com base nas disposições contidas no § 1º, do art. 18, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, com a finalidade de realizar uma análise criteriosa e detalhada para fornecer informações sólidas e fundamentadas para embasar a tomada de decisões em relação à AQUISIÇÃO DE ITENS DE HORTIFRÚTIS E POLPAS DE FRUTAS PARA USO DA COZINHA PILOTO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Anexos que fazem parte deste Estudo Técnico Preliminar:

1. Anexo I – estimativa de custo (sigiloso)
2. Anexo II – memorial de cálculo.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo e regular de hortifrúteis e polpas de frutas destinados à Cozinha Piloto do Município de Taguaí, responsável pelo preparo e distribuição das refeições servidas diariamente aos estudantes da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O fornecimento desses gêneros alimentícios é essencial para a execução dos cardápios planejados pela equipe de nutricionistas, de modo a garantir a qualidade e a segurança nutricional das refeições oferecidas. A ausência de contratação poderá resultar



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

em:

- Interrupção no fornecimento de frutas, verduras, legumes e polpas de frutas, que constituem a base dos cardápios escolares;
- Descumprimento das diretrizes do PNAE, que determina a inclusão de frutas e hortaliças na alimentação escolar;
- Redução da diversidade alimentar oferecida, com impacto negativo na aceitação das refeições pelos estudantes;
- Prejuízos nutricionais e pedagógicos, uma vez que a alimentação adequada está diretamente associada ao aprendizado, à concentração e ao desenvolvimento saudável;
- Necessidade de medidas emergenciais onerosas e menos eficientes, em desacordo com os princípios da economicidade e do planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação é imprescindível para assegurar a continuidade da política pública de alimentação escolar, preservando o interesse público, o direito dos alunos a uma nutrição equilibrada e a regularidade dos serviços educacionais prestados pelo Município.

II - DEMONSTRAÇÃO DA 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 e na Lei Orçamentária Anual nº 1243/2024.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Garantir uma alimentação saudável, segura e adequada aos alunos da rede pública de ensino é uma prioridade essencial para a Administração Municipal. Para assegurar a qualidade da alimentação escolar, torna-se necessário estabelecer critérios rigorosos na seleção das empresas fornecedoras de hortifrúteis e polpas de frutas, garantindo produtos frescos, nutritivos e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Esses critérios visam não apenas atender às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme previsto no PNAE, mas também assegurar o cumprimento das normas



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

sanitárias vigentes, a regularidade no abastecimento e a excelência na prestação do serviço. A escolha de fornecedores confiáveis e comprometidos com a saúde e o bem-estar dos alunos deve contemplar, entre outros aspectos, os seguintes requisitos:

1. Cumprimento da Legislação Sanitária

As empresas responsáveis pela produção, manipulação, armazenamento e revenda dos produtos alimentícios devem estar em conformidade com todas as normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de fornecimento.

2. Comprovação Sanitária e Técnica

Considerando a necessidade de assegurar a qualidade e a conformidade sanitária dos produtos a serem fornecidos, faz-se necessária a exigência de documentos comprobatórios já na fase de habilitação do certame.

Alvará Sanitário: deverá ser apresentado o Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente, que comprove a regular autorização da empresa licitante para atuar no ramo alimentício, em conformidade com a legislação e normas sanitárias aplicáveis. A ausência de apresentação desse documento implicará a inabilitação da licitante.

Rótulos ou Fichas Técnicas: com o objetivo de verificar o atendimento aos descritivos constantes no Tópico IV deste Estudo Técnico Preliminar, será obrigatória a apresentação de imagem legível dos rótulos originais dos produtos congelados ou, alternativamente, das fichas técnicas emitidas pelo fabricante. A ausência de tais documentos acarretará a inabilitação da licitante.

3. Qualidade, Condições e Segurança dos Produtos

Os hortifrúteis e polpas de frutas não devem apresentar sinais de deterioração, como alteração de cor, odor desagradável, presença de umidade excessiva, bolor, textura inadequada ou qualquer outra anomalia que comprometa a qualidade e a segurança do alimento.

Os produtos não podem conter substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza, tais como fragmentos de insetos, pelos, partículas metálicas, plásticos ou quaisquer outros corpos estranhos, perceptíveis a olho nu ou detectáveis em análise laboratorial.

Produtos in natura devem ser entregues em embalagens higienizadas, que



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

preservem a qualidade e a integridade do alimento.

Produtos congelados devem ser entregues em embalagens resistentes e lacradas, identificadas com lote, data de fabricação e validade, transportados e armazenados em temperatura igual ou inferior a -12°C .

As polpas de frutas deverão ser 100% naturais, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos, devidamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Os veículos de transporte dos gêneros alimentícios devem estar em condições adequadas de higiene, garantindo a conformidade sanitária e a segurança alimentar.

4. Entrega e Logística

As entregas devem ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma estabelecido pela Cozinha Piloto Municipal, em datas, locais e horários previamente definidos.

Os produtos devem ser entregues na quantidade e peso solicitados, respeitando tolerâncias mínimas nas variações.

5. Prazos e Validade

Os produtos minimamente processados e industrializados (polpas e congelados) deverão ser entregues com prazo de validade remanescente de, no mínimo, 70% (setenta por cento) do total originalmente estabelecido pelo fabricante, contado a partir da data de entrega do item.

O fornecimento deve ser contínuo durante os 12 meses de vigência contratual, com oscilação nas quantidades de acordo com o cardápio e números de alunos.

6. Desempenho e Responsabilidade do Fornecedor

O fornecedor deverá assegurar o fornecimento contínuo e regular de hortifrúteis e polpas de frutas, garantindo a integridade, a qualidade e o transporte adequado dos produtos até o destino. Caso algum item apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações contratadas, o fornecedor deverá realizar a substituição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, mantendo a regularidade e a segurança do serviço de alimentação escolar.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

7. Acompanhamento e Fiscalização

Os servidores designados como Fiscal e Gestor do Contrato poderão, entre outras atribuições, verificar periodicamente o cumprimento de todos os requisitos acima pelas empresas contratadas, a fim de assegurar a conformidade contratual, a rastreabilidade e a qualidade dos produtos fornecidos.

8. Aplicação da Lei Complementar nº 123/2006 – Tratamento Diferenciado e Favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

Nos termos dos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, serão assegurados, aos participantes do certame, os benefícios destinados às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), notadamente:

- o direito à regularização fiscal em até 5 (cinco) dias contados da declaração como vencedor, em conformidade com os artigos 42 e 43;
- a preferência em caso de empate ficto, conforme disposto no § 2º do art. 44 e no art. 45 da referida norma.

Todavia, com base no art. 49, incisos II e III, da mesma Lei Complementar, e considerando as especificidades da contratação em análise, verifica-se que não é vantajosa à Administração Pública a adoção de reserva de cotas ou exclusividade para ME e EPP, conforme as justificativas técnicas a seguir:

Conforme avaliação realizada neste Estudo Técnico Preliminar, a aquisição dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, com ampla variedade de itens e exigência de fornecimento contínuo, o que requer logística estruturada, pontualidade nas entregas e controle rigoroso da qualidade dos produtos. A divisão do objeto em cotas destinadas exclusivamente a ME e EPP poderia comprometer a eficiência e a continuidade da prestação do serviço público essencial, considerando-se ainda a possibilidade de itens fracassados ou ausência de competitividade suficiente entre os fornecedores locais ou regionais, conforme exige a legislação (mínimo de 3 fornecedores competitivos enquadrados como ME ou EPP sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório).

Além disso, a fragmentação do objeto em cotas específicas representa risco elevado de retrabalho administrativo, incluindo a necessidade de eventuais republicações de edital, adjudicações parciais e esvaziamento de itens, o que causaria atrasos no cronograma da contratação e impacto direto no fornecimento regular da merenda escolar.

Sob o ponto de vista operacional, destaca-se ainda a limitação da equipe



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

técnica do Município de Taguaí, atualmente sobrecarregada com múltiplos processos e contratos em andamento. A gestão de um certame com reserva de cotas implicaria aumento significativo das atividades relacionadas ao julgamento de propostas, acompanhamento contratual e fiscalização de múltiplos fornecedores, o que não é viável diante da atual capacidade administrativa.

Adicionalmente, considerando o caráter emergencial da contratação, em razão da iminente finalização do contrato anterior e da necessidade de garantir a continuidade e qualidade da alimentação escolar, não há tempo hábil para a adoção das providências específicas exigidas para a implementação das cotas com o detalhamento e segurança jurídica necessários.

Dessa forma, opta-se pela não aplicação da reserva de cotas ou exclusividade para ME e EPP, mantendo-se o certame sob a forma de ampla concorrência, sem prejuízo da aplicação integral dos benefícios legais previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

Tal decisão está fundamentada nos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, bem como nas boas práticas da administração pública e nas limitações operacionais e estruturais da realidade local.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Considerando o cardápio nutricional (com quantitativo descrito no memorial de cálculo – Anexo II), o consumo anual e a demanda, foram determinadas as quantidades estimadas para aquisição dos produtos conforme descrito abaixo:



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

Item	Denominação do item	Descrição pormenorizada	Quantidade	Unidade	Quantidade total
1.	ABACATE MANTEIGA	Textura da casca lisa, coloração da casca verde in natura, coloração da polpa amarela, intacta e firme; fruta desenvolvida e madura, com polpa apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	873	KG	873
2.	ABACAXI PÉROLA	Abacaxi Pérola com tamanho e cor uniformes, peso médio 1,5 Kg a unidade; fruta desenvolvida e madura, com polpa apresentando grau de	4836	UN	4836



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>maturação médio, adequado para o consumo; devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
3.	ABÓBORA MADURA	<p>Deverá ser madura, seca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; isenta de rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de</p>	1411	KG	1411



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
4	ABOBRINHA BRASILEIRA	Deverá ser fresca e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em	2789	KG	2789



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		cronograma de entrega.			
5	ACELGA	Fresca; deve ser bem desenvolvida, firme e intacta; as folhas não poderão apresentar coloração amarelada ou escurecida, nem buracos e estragos; isenta de enfermidades, 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. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	858	UN	858
6	ALFACE	Crespa ou lisa; fresca; tamanho e cor uniformes; as	6856	MÇ	6856



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>folhas deverão ser bem desenvolvidas, firmes e intactas; isentas de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso da unidade deve ser aproximadamente 250 g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
7	ALHO	<p>Alho nobre, grupo branco, tipo especial, com bulbo inteiro e são; dentes grandes, uniformes, firmes e com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de primeira</p>	904	KG	904



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		qualidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
8	BANANA MAÇÃ	Em pencas; de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária	1378	KG	1378



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
9	BANANA NANICA	Em pencas; de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	15374	KG	15374



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

10	BANANA PRATA	Em pencas; de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1360	KG	1360
11	BATATA DOCE	Deverá ser fresca e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não	2100	KG	2100



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
12	BATATA INGLESA	Batata comum; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem brotações, sujidades e umidade externa anormal; tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade	3203	KG	3203



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
13	BETERRABA	Fresca e sem rama; compacta e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; estar livre de enfermidades, insetos, sujidades e umidade externa anormal; não estar danificada por lesões de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1721	KG	1721
14	BRÓCOLIS NINJA/COMUM	Fresco; folhas e flores sãs, sem rupturas; ter atingido o grau máximo no	2242	KG	2242



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
15	CAQUI	Tamanho médio, pesando entre 100 e 120 gramas a unidade; textura da casca lisa, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos,	1898	KG	1898



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>sujidades e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
16	CEBOLA	<p>Cebola extra, branca, fresca; compacta e firme, sem rama; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; cada unidade deve pesar torno de 100g a 200g; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de</p>	2170	KG	2170



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
17	CENOURA	Cenoura lisa e firme; sem ramas; tamanho médio; com polpa intacta; coloração e tamanho uniformes; sem brotos, rachaduras ou cortes; sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; de colheita recente, fresca. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em	4200	KG	4200



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		cronograma de entrega.			
18	CHEIRO VERDE MAÇO	Cebolinha e salsinha; frescas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas, isentas de enfermidades, folhas amarelas, 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. O maço deve conter em torno de 100g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	4520	MÇ	4520
19	CHICÓRIA MAÇO	Produto fresco; de coloração e tamanho uniformes; as folhas devem estar limpas, sem	2290	MÇ	2290



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>danos e bem desenvolvidas; isentas de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O maço deve conter em torno de 400g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

20	CHUCHU	Casca de tom verde claro, tonalidade uniforme, sem terra aderente; polpa macia e firme; devem ser desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor, e coloração uniformes. Sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência (rachaduras ou cortes); isento de enfermidades, agroquímicos, sujidades e umidade externa anormal. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2194	KG	2194
21	COUVE-FLOR	Fresca; folhas e flores sãs, sem rupturas; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e	2632	KG	2632



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
22	COUVE MANTEIGA PICADA	<p>Fresca e picada; as folhas devem estar limpas, sem danos e bem desenvolvidas; isentas de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do</p>	6980	PACOTE	6980



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>manuseio e transporte. O pacote deve conter 200g. A manipulação do alimento, embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
23	ESPINAFRE MAÇO	<p>Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem 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. O maço deve conter em torno de 200g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do</p>	2675	MÇ	2675



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
24	GOIABA VERMELHA	Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem manchas, machucaduras, bolores; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir	1980	KG	1980



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
25	KIWI	Tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido e maduro, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1004	KG	1004



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

26	LARANJA	Laranja Lima ou Laranja Pera, fresca; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e bolores; tamanho e coloração uniformes; casca lisa com polpa compacta e firme; devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	8160	KG	8160
27	LIMÃO TAHITI	Da época, fresco, cor verde, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, bolores; coloração e tamanho uniformes; casca lisa com polpa compacta e firme;	1077	UN	1077



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>bem desenvolvido e maduro; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
28	MAÇÃ	<p>Maçã da época, Fuji ou Gala, de tamanho médio, cada maçã deve pesar aproximadamente 70g; cor avermelhada uniforme, textura da casca lisa, polpa intacta e firme; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos, sujidades, umidade externa</p>	12505	KG	12505



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>anormal e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
29	MAMÃO FORMOSA	<p>Tipo formosa; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem</p>	5904	KG	5904



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
30	MANDIOCA TOLETE BRANCA OU AMARELA DESCASCADA	Descascada e limpa; compacta e firme; tamanho, aroma, cor, típicos da espécie; em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. A manipulação do alimento, embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1975	KG	1975



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

31	MANDIOQUINHA SALSA	Fresca, compacta e firme; ter atingido o grau máximo do tamanho, com peso entre 150 a 200 gramas; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	3173	UN	3173
32	MANGA	Manga da época, Palmer ou Tommy, fresca, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, apresentando grau de maturação médio,	2165	KG	2165



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>adequado para o consumo. Tamanho médio, pesando entre 400 e 550g a unidade; sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente, livre de umidade externa anormal e substâncias terrosas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
33	MARACUJÁ	<p>Fresco, bem desenvolvido, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e</p>	2434	KG	2434



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal e agroquímicos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
34	MELÂNCIA	<p>Redonda, graúda; fruto inteiro com peso médio de 10 kg a unidade, fisiologicamente desenvolvido; casca de cor verde com textura lisa; coloração da polpa vermelha, intacta e firme, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Livre de sujidades,</p>	11068	KG	11068



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
35	MELÃO	Fruto redondo, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido; tamanho e coloração uniformes; cor da casca amarela com textura lisa; polpa intacta e firme, apresentando grau de amadurecimento médio, adequado para o consumo. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem	3097	KG	3097



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
36	MEXERICA	Pokan ou Murcote, fresca, devendo ser bem desenvolvida; tamanho e coloração uniformes; com aspecto, cor, aroma e sabor próprio; polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; ausente de defeitos na casca, fruto murcho ou passado; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária	6403	KG	6403



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
37	MORANGO	Fresco, bem desenvolvido, com coloração e tamanho uniformes; cor vermelha, com polpa intacta e macia, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo., apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A	1317	KG	1317



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
38	PEPINO	Caipira ou japonês; firme e fresco; extra A, comprimento maior de 20 cm; casca lisa, tonalidade uniforme, sem terra aderente; polpa macia e firme, ausente de defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como desidratação, ferimento, polpa oca e podridão. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; ausente de manchas, machucaduras, bolores e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data,	3021	KG	3021



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
39	PERA	Pera d'água, Williams ou Rocha, fresca, fruto inteiro, firme, bem desenvolvido; de tamanho médio e coloração uniforme; casca com cor estriada em fundo amarelo ou verde com textura lisa; polpa intacta, macia, doce e succulenta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser	2700	KG	2700



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
40	PÊSSEGO	Fruto inteiro, firme, bem desenvolvido; de tamanho médio e coloração uniforme; casca aveludada em tons amarelo avermelhados; polpa intacta, macia, doce e succulenta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e	2030	KG	2030



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
41	PIMENTÃO VERMELHO/AMARELO	Fruto fresco de tamanho médio; casca lisa e brilhante, com polpa firme e intacta; com características íntegras, limpo, isento de sujidades e umidade externa anormal, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	605	KG	605
42	QUIABO	Tamanho médio, alongado, estreito e fibroso; firme, fisiologicamente desenvolvido; cor verde, textura da casca lisa, grau de	507	KG	507



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		amadurecimento médio; sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; ausente de manchas, machucaduras, bolores e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
43	REPOLHO VERDE / ROXO	Repolho limpo, fresco, redondo; peso base 1,5 a 2 kg por unidade; com folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar	3378	KG	3378



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência.</p> <p>Ausentes de material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
44	TOMATE	<p>Tipo salada, fresco, graúdo; sem cálice e pedúnculo curto; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; com pele lisa e brilhante, cor vermelha; polpa</p>	6090	KG	6090



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, ideal para o consumo. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
45	UVA SEM SEMENTE	Sem caroço, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido; homogeneidade visual de tamanho e coloração; os cachos não devem estar se desintegrando e devem pesar entre 100 a 200g; baga média e arredondada, pele fina com	1746	KG	1746



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		tonalidade verde; polpa intacta, suculenta e doce, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
46	VAGEM FRESCA	Fresca, verde com casca lisa e consistência firme, tipo I; tamanho médio, alongado; colheita recente; tamanho e coloração uniformes; sem lesões físicas ou mecânicas, sem	1196	KG	1196



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>perfurações ou cortes; produto íntegro, cascas livres de fungo, sem mofo ou parasitas com ausência de ferimentos e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
47	POLPA DE FRUTA CONGELADA - ABACAXI	<p>Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor,</p>	1538	PACOTE	1538



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg, não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
48	POLPA DE FRUTA CONGELADA – ACEROLA	<p>Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural.</p> <p>Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg, não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade:</p>	794	PACOTE	794



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
49	POLPA DE FRUTA CONGELADA - FRUTAS VERMELHAS	<p>Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor,</p>	713	PACOTE	713



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg, não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
50	POLPA DE FRUTA CONGELADA - LARANJA	<p>Polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural.</p> <p>Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg, não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade:</p>	794	PACOTE	794



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
51	POLPA DE FRUTA CONGELADA - LIMÃO	<p>Polpa de fruta congelada obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor,</p>	716	PACOTE	716



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg, não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
52	POLPA DE FRUTA CONGELADA - MANGA	<p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural.</p> <p>Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg, não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade:</p>	722	PACOTE	722



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
53	POLPA DE FRUTA CONGELADA - MARACUJÁ	<p>Polpa de fruta congelada obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor,</p>	1918		1918



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter, no mínimo 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
54	POLPA DE FRUTA CONGELADA - MORANGO	<p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural.</p> <p>Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade:</p>	2473	PACOTE	2473



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
55	POLPA DE FRUTA CONGELADA - PÊSSEGO	<p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor,</p>	794	PACOTE	794



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		<p>sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A</p>			
--	--	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
56	POLPA DE FRUTA CONGELADA - UVA	<p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural.</p> <p>Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter no mínimo 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade:</p>	1538	PACOTE	1538



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
57	BRÓCOLIS CONGELADO	<p>Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, cortado somente os floretes, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes:</p>	412	PACOTE	412



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>Brócolis, não poderá ter adição de outros ingredientes.</p> <p>Características: floretes íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 1 kg, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p>Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
58	ERVILHA FRESCA CONGELADA	<p>Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Ervilha, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: grãos íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 300 gramas, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com</p>	1001	PACOTE	1001



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>fabricação recente na data da entrega.</p> <p>Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>			
59	MILHO VERDE CONGELADO	<p>Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual).</p> <p>Ingredientes: Milho verde, não poderá ter adição de outros ingredientes.</p> <p>Características:</p>	1363	PACOTE	1363



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

		<p>grãos íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 300 gramas, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p>Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em</p>			
--	--	---	--	--	--



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		cronograma de entrega.			
60	MIX DE VEGETAIS CONGELADOS CONTENDO: BRÓCOLIS, CENOURA, COUVE-FLORES, ERVILHA, MILHO, VAGEM, E OUTROS VEGETAIS	Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, cortado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Brócolis, Cenoura, Couve-flor, Ervilha, Milho, Vagem e outros vegetais. Características: corte em cubos ou pedaços uniformes; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 1 kg, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens	418	PACOTE	418



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

		primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de - 12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.			
--	--	--	--	--	--

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base nas últimas contratações, foi realizado um levantamento de mercado visando avaliar as opções disponíveis para a aquisição de hortifrúteis e polpas de frutas, levando em consideração critérios como qualidade, procedência, validade, rotulagem adequada e conformidade com as boas práticas de armazenagem e transporte.

Empresas Locais do Município

As empresas locais do Município de Taguaí/SP possuem histórico de fornecimento de diversos gêneros alimentícios a órgãos públicos, destacando-se pela regularidade no abastecimento, pelo cumprimento dos requisitos sanitários e pela qualidade



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

dos produtos entregues. Até o momento, não foram registrados casos de não conformidade relacionados à integridade, validade ou acondicionamento dos produtos fornecidos.

Outras Empresas do Mercado

Além das fornecedoras locais, há disponibilidade de outras empresas no mercado, fora do município, que oferecem produtos compatíveis com as exigências estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Por meio de processo licitatório, será possível verificar as referências comerciais, documentação sanitária, capacidade técnica, certificações de qualidade e experiência no fornecimento de gêneros alimentícios a órgãos públicos.

Resultado da Análise

Após análise criteriosa, concluiu-se que tanto as empresas locais quanto aquelas de outras regiões apresentam viabilidade para execução do objeto, desde que atendam integralmente às exigências do edital, em especial quanto à adequação dos produtos às especificações técnicas, prazo de validade mínimo, rotulagem legível e integridade das embalagens.

A capacidade logística das empresas será um fator determinante, considerando que as entregas devem ocorrer conforme as necessidades da Cozinha Piloto Municipal, respeitando cronogramas, locais e horários previamente definidos. Para tanto, é imprescindível que os fornecedores disponham de estrutura operacional adequada, incluindo veículos higienizados e condições de armazenamento compatíveis com as normas sanitárias.

Para as empresas locais, a participação no processo representa oportunidade de fortalecer sua presença no mercado público e contribuir para a economia do município. Para as demais empresas, a licitação possibilita ampliar sua atuação e estabelecer novos vínculos comerciais com a Administração Pública.

Independentemente da origem, todos os fornecedores devem manter como prioridade o compromisso com a qualidade dos produtos, a segurança alimentar, o cumprimento dos prazos contratuais e a transparência na relação com o poder público. Essas condutas são fundamentais para garantir a eficiência e o êxito do fornecimento da alimentação escolar no Município de Taguaí/SP.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins de orçamento e análise mais vantajosa, o levantamento de



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

mercado foi realizado com base em pesquisas de preços junto a fornecedores locais do município e em consultas ao banco de dados do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme previsto na legislação vigente.

A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, foi elaborada meticulosamente, considerando as particularidades do item a ser contratado e os custos associados à sua contratação. Com o intuito de salvaguardar a confidencialidade das informações sensíveis e promover a equidade no processo licitatório, a estimativa do valor da contratação será mantida em anexo (Anexo I do Estudo Técnico Preliminar – Estimativa do Valor de Contratação) de forma sigilosa, e tornar-se-á pública após a fase de lances, servindo como referencial de valor máximo aceito. Essa medida é essencial para proteger os interesses da administração pública e garantir a economicidade no processo licitatório.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Comprovada a necessidade da aquisição de hortifrúteis e polpas de frutas para a composição da Merenda Escolar, visto que são itens imprescindíveis para garantir uma alimentação diária, de qualidade, nutritiva e saudável aos alunos da rede pública de ensino do Município de Taguaí/SP, apresenta-se como a melhor solução a contratação de empresa especializada para seu fornecimento, conforme as necessidades detalhadas neste estudo técnico preliminar, visando o melhor aproveitamento dos recursos públicos através da aquisição de produtos de qualidade e preço justo.

Condições para o fornecimento dos itens:

- Entregar os produtos conforme a demanda da Contratante;
- Realizar a entrega no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do pedido enviado pelo setor;

- Realizar as entregas em horário comercial e determinado pelo setor responsável, exceto entre as 9h e 30min e 11h e das 14h às 16h e 30 min, pois são horários reservados para servir a merenda e não haverá servidor disponível para receber os produtos;

- Há possibilidade de aumento no número de pontos de entrega, porém atualmente são nove pontos de entrega no município de Taguaí-SP, conforme descrito a seguir:

COZINHA PILOTO: Rua João Carniato, nº 165, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo;

E.M. PEDRO SOLDERA: Rua José Gobbo, nº 530, Centro, Taguaí, Estado



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

de São Paulo, Fone (14) 3386-1398;

E.M. ARLINDO BÉRGAMO: Rua José Gobbo, nº 1087, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1138;

E.M. PE. GIOVANNI FERRETTI: Rua das Acácias, nº 110, Jardim Primavera, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1499;

E.M. PROF. JOSIANE SOLDERA LEITE: Rua Jair Domingues, nº 300, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1205;

E.M.E.I. PROF. DELMIRA TERESINHA VILLA GOBBO: Rua Antônio Carniato, nº 468, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-2001;

E.M. VITÓRIO BÉRGAMO: Rua Antônio Vicençotto, nº 322, Bairro CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1519;

CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO: Rua Dona Beni, nº 474, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1376 e (14) 99613-6692;

PROJETO EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL: Rua José Inácio Ribeiro, nº 827, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone: (14) 3386-1626.

Será necessário que as empresas licitantes forneçam, através dos documentos solicitados para participação no certame, seus endereços de e-mail e números de celular usados para receber os pedidos de compras emitidos pela Administração e, caso essas informações prestadas venham a ser alteradas, após a contratação, a empresa deverá comunicar imediatamente à Administração.

Na solicitação de produtos, serão especificados os itens necessários, a quantidade desejada, a data, o horário e o local de entrega, devendo as empresas contratadas seguir essas informações para realização da entrega dos produtos solicitados.

Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no edital e seus anexos pois, caso contrário, a contratada deverá substituí-lo e reparar prejuízos causados à contratante ou a terceiros decorrentes de falhas nos produtos, na entrega, na fabricação, no armazenamento ou na distribuição e, em caso de descumprimento desse acordo, ficará a contratada sujeita a rescisão contratual e a aplicação das sanções prevista no processo licitatório e na legislação vigente.

Para garantir a execução adequada do contrato, o Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8.078/1990) será aplicável, conforme necessário.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

O planejamento da compra de hortifrutis e polpas de frutas para a alimentação escolar segue o disposto no art. 40, alínea b, da Lei nº 14.133/2021, que orienta o parcelamento das aquisições quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, buscando otimizar os recursos públicos e ampliar a competitividade.

O parcelamento em itens se mostra necessário e justificado pelas seguintes razões:

- **Diversidade e perecibilidade dos produtos:** hortifrutis e polpas de frutas apresentam diferentes características de conservação, transporte e armazenamento. O parcelamento permite ajustar a logística de entrega à natureza de cada item, evitando desperdícios e perdas de alimentos.

- **Variação de preços e qualidade:** a concentração, teor de polpa e origem dos produtos influenciam o valor de mercado. Dividir a aquisição em itens possibilita avaliação individualizada da qualidade e do preço de cada produto, garantindo eficiência econômica e técnica.

- **Ampliação da concorrência:** o parcelamento reduz barreiras de participação, permitindo que diversas empresas forneçam parte do objeto, evitando concentração de mercado e ampliando a competitividade, em conformidade com o princípio da isonomia.

- **Segurança e continuidade do fornecimento:** a segmentação em itens diminui riscos de desabastecimento por problemas com um único fornecedor, assegurando a regularidade da alimentação escolar.

Dessa forma, o parcelamento atende simultaneamente à viabilidade técnica, à vantagem econômica e à ampliação da competitividade, em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021 e às exigências da alimentação escolar.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por objetivo atender, de forma contínua e eficiente, às demandas da Secretaria Municipal de Educação por hortifrutis e polpas de frutas destinados à alimentação escolar, garantindo alimentação saudável, segura e adequada aos alunos da rede pública municipal de ensino.

1. Resultados Pretendidos em Termos de Economicidade



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

A proposta contempla medidas técnicas e administrativas voltadas à redução de custos diretos e indiretos na aquisição de gêneros alimentícios. Entre as estratégias adotadas, destacam-se:

Planejamento centralizado da demanda, com base em consumo histórico e estimativas fundamentadas, evitando aquisições emergenciais ou desnecessárias, que implicam preços mais elevados;

Parcelamento por itens, conforme demonstrado no tópico VIII, favorecendo maior competitividade e, conseqüentemente, redução nos valores contratados;

Contratação com entrega parcelada e sob demanda, minimizando riscos de vencimento dos produtos e otimizando o armazenamento físico;

Padronização das especificações técnicas, facilitando a comparação entre fornecedores e prevenindo direcionamentos indevidos.

Essas medidas contribuem para a obtenção do melhor custo-benefício e asseguram a eficiência do gasto público, em conformidade com os princípios da economicidade e da vantajosidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

2. Otimização de Recursos Humanos, Materiais e Financeiros

A racionalização da contratação proporciona ganhos adicionais nos seguintes aspectos:

Recursos humanos: a adoção de editais padronizados e metodologia consolidada reduz o tempo da equipe técnica envolvida no processo licitatório e na fiscalização contratual;

Recursos materiais: a entrega sob demanda diminui a necessidade de grandes estoques, otimizando espaços físicos e reduzindo perdas por deterioração ou vencimento;

Recursos financeiros: o planejamento permite melhor alocação orçamentária, evitando empenhos emergenciais ou fragmentação indevida das despesas.

A estratégia de contratação delineada neste Estudo Técnico Preliminar permitirá alcançar resultados eficientes, tanto do ponto de vista financeiro quanto da gestão de recursos internos, contribuindo para uma atuação administrativa mais transparente, econômica e orientada à obtenção do melhor valor para o interesse público.

<p>X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO</p>



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

Considerando o histórico bem-sucedido da equipe em contratos anteriores, aliado à eficácia das práticas existentes de gestão de contratos e à ausência de requisitos ou desafios extraordinários no contrato em questão, é possível concluir que não há necessidade de adotar providências prévias à celebração do contrato.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica a existência de impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental.

Consumo Eficiente de Recursos

A Administração buscará compatibilizar a quantidade de itens adquiridos com o consumo real, de forma a evitar desperdícios e a necessidade de descarte. Serão adotadas medidas como:

- Controle de estoque e consumo, permitindo melhor planejamento de futuras aquisições;
- Orientações internas de uso racional de materiais, promovendo a conscientização dos servidores quanto à redução de desperdícios.

Descarte Adequado

Considerando o ciclo de vida dos produtos adquiridos e seus resíduos, a Administração observará os seguintes procedimentos:

- Separação e descarte correto de embalagens plásticas, metálicas e papéis, com destinação para coleta seletiva, quando disponível;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

- Encaminhamento de resíduos recicláveis à cooperativa de reciclagem, promovendo a inclusão social e a destinação ambientalmente adequada dos materiais.

XIII - ANÁLISE DOS RISCOS

A análise de riscos apresentada a seguir visa identificar, avaliar e propor medidas preventivas e mitigadoras para os principais riscos relacionados ao processo licitatório e à execução contratual para a aquisição de hortifrúti e polpas de frutas destinados ao preparo da alimentação escolar, assegurando a regularidade, eficiência e continuidade das refeições nas unidades escolares da rede pública municipal.

Risco 1: Fracasso de itens licitados por ausência de fornecedores habilitados

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto

Medidas Mitigadoras:

- Realizar pesquisa prévia de mercado com ampla divulgação do certame.
- Elaborar edital com critérios claros e acessíveis.
- Divulgar em plataformas oficiais e regionais para atrair maior número de interessados.

Risco 2: Atraso nas entregas comprometendo o preparo das refeições

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto

Medidas Mitigadoras:

- Incluir cláusulas contratuais com prazos definidos e penalidades por atraso.
- Estabelecer cronograma de entregas com folga operacional.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

- Acompanhar ativamente os pedidos e prazos por meio do fiscal do contrato.
- Prever convocação de segundo colocado ou aquisição emergencial, se necessário.

Risco 3: Sobrecarga administrativa com fiscalização de múltiplos fornecedores (caso de cotas ME/EPP)

- **Probabilidade:** Alta
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Alto

Medidas Mitigadoras:

- Avaliar a real viabilidade técnica e administrativa da adoção de cotas.
- Justificar formalmente a não aplicação de cotas, com base no art. 49 da LC 123/2006.
- Manter certame em ampla concorrência, assegurando os benefícios previstos nos arts. 42 a 45.
- Planejar a gestão contratual com foco em racionalização da fiscalização.

Risco 4: Descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios

- **Probabilidade:** Baixa
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Médio

Medidas Mitigadoras:

- Analisar a capacidade técnica e financeira do fornecedor na fase de habilitação.
- Estabelecer cláusulas de penalidade e substituição imediata do item.
- Prever possibilidade de convocação do segundo colocado.
- Realizar controle rigoroso de estoque para antecipar reposições.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

Risco 5: Impugnação ao edital por falha na descrição técnica

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Médio

Medidas Mitigadoras:

- Contar com apoio técnico da equipe de nutrição escolar para elaborar as especificações.
- Utilizar modelos e referências de aquisições anteriores.
- Submeter os documentos ao setor jurídico para validação antes da publicação.

Risco 6: Planejamento inadequado das quantidades ou itens desnecessários

- **Probabilidade:** Baixa
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Médio

Medidas Mitigadoras:

- Levantamento detalhado de consumo anual com base em histórico e estimativa por aluno.
- Participação da equipe de nutrição escolar no dimensionamento da demanda.
- Permitir aquisições de forma parcelada, conforme necessidade.

Risco 7: Fornecedor não conseguir atender demandas adicionais ou emergenciais

- **Probabilidade:** Baixa
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Baixo

Medidas Mitigadoras:



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

de 25%.

- Prever, no contrato, a possibilidade de acréscimos dentro do limite legal

- Avaliar capacidade logística do fornecedor no processo de habilitação.
- Gerenciar o estoque escolar com margem de segurança.

Risco 8: Orçamento inadequado ou defasado, impedindo a contratação

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto

Medidas Mitigadoras:

- Pesquisa de preços atualizada e diversa, conforme art. 23 da Lei nº 14.133/2021.
- Considerar diferentes fontes (Painel de Preços, Ata de Registro, Contratações similares).
- Previsão orçamentária com margem para ajustes.

Risco 9: Falta de fiscais capacitados para acompanhamento e recebimento

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Médio

Medidas Mitigadoras:

- Designar fiscal formalmente e promover capacitação prévia.
- Elaborar checklists e modelos de verificação de conformidade.
- Estabelecer comunicação clara entre fiscal e gestor do contrato.

<p>XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA</p>

Conclui-se que a contratação por meio de Pregão Eletrônico, com entrega parcelada, representa a solução tecnicamente adequada, juridicamente segura e



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

operacionalmente viável para o atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Educação, no tocante à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino.

A medida se encontra alinhada aos princípios da economicidade, eficiência, isonomia, competitividade e interesse público, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, além de atender aos requisitos nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação permitirá que o Município de Taguaí assegure o fornecimento contínuo e seguro da merenda escolar, respeitando o planejamento alimentar, os cronogramas escolares e a capacidade real das unidades requisitantes.

Portanto, diante da fundamentação técnica, legal e operacional apresentada neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação ora proposta se mostra plenamente adequada ao atendimento da necessidade pública a que se destina.

Taguaí-SP, 08 de setembro de 2025.

Fredna Regina Vaz
Supervisora do Departamento de Alimentação e Nutrição

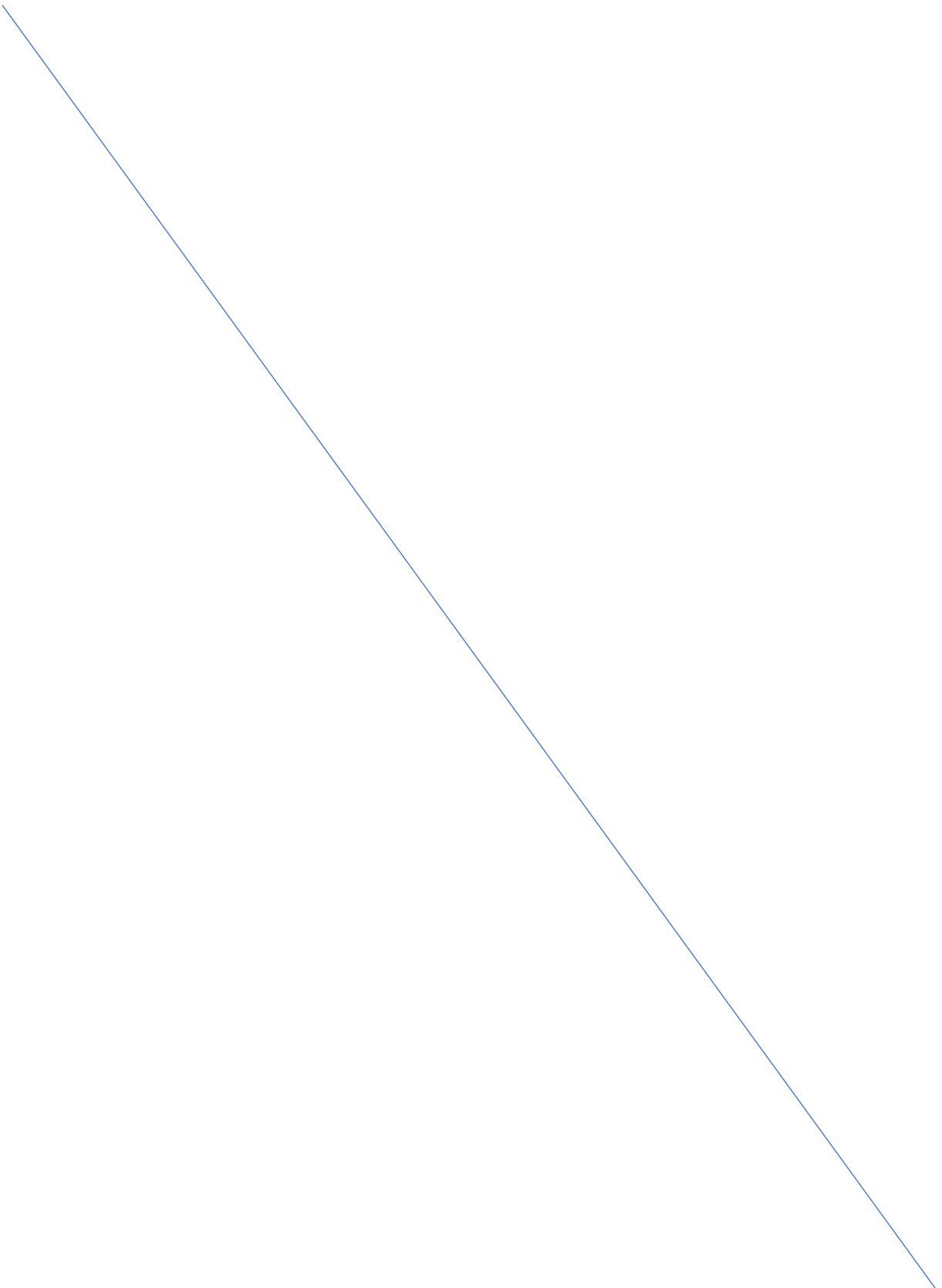
Lenita de Fátima Romano Bérghamo
Coordenadora Municipal da Educação



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confecções.

ANEXO I DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR: ESTIMATIVA DE CUSTO COM CARÁTER SIGILOSO





MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO II DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MEMORIAL DE CÁLCULO

1. Objetivo

Atender à demanda de gêneros alimentícios *in natura* e polpas de frutas necessários para a produção das refeições da alimentação escolar, garantindo o fornecimento contínuo e adequado, considerando o esgotamento da licitação vigente e a necessidade de manutenção da qualidade nutricional e variedade do cardápio.

2. Descrição do Objeto

O objeto consiste na aquisição de itens de hortifrútiis (frutas, legumes e verduras) e polpas de frutas, conforme especificações técnicas, visando o preparo de refeições servidas diariamente aos alunos da rede municipal de ensino no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtos deverão ser entregues na Cozinha Piloto, em embalagens e condições adequadas, respeitando as normas sanitárias e de qualidade.

3. Critérios Utilizados para Definição da Quantidade

- Número total de alunos atendidos: 1.675.
- Consumo médio por item definido com base nos cardápios planejados pelo setor de nutrição escolar.
- Frequência de entrega estabelecida conforme perecibilidade e rotatividade dos produtos.
- Inclusão de margem de segurança para perdas, variações de consumo e eventos escolares.

4. Cálculo da Quantidade Total, na tabela a seguir:

Alimento	Per capita	Fator de correção	Frequência anual	Nº alunos	Total em gramas	Diário	TOTAL KG	SOMATÓRIO TOTAL FINAL EM KG	TOTAL FINAL EM MAÇOS
Abacaxi	130	1,93	6	1747	262993,8	1000	2629,9338	4836	
Abóbora	95	1,5	3	1747	746842,5	1000	746,8425	1411	
Abobrinha	95	1,26	8	1747	1672927,2	1000	1672,9272	2789	



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Acelga	10	1,43	15	174 7	37473 1,5	10 00	374, 731 5	858	
Alface	40	1,46	10	174 7	10202 48	10 00	102 0,24 8	1714	6856
Alho	3	1,08	100	174 7	56602 8	10 00	566, 028	904	
Banana Nanica	90	1,66	36	174 7	93960 64,8	10 00	939 6,06 48	15374	
Batata doce	80	1,21	4	174 7	67643 8,4	10 00	676, 438 4	2010	
Batata inglesa	80	1,06	10	174 7	14814 56	10 00	148 1,45 6	3203	
Cebola	6	1,73	60	174 7	10880 31,6	10 00	108 8,03 16	2170	
Cenoura	40	1,17	24	174 7	19622 30,4	10 00	196 2,23 04	4200	
Cheiro verde	4	1,31	24	174 7	21970 2,72	10 00	219, 702 72	452	4520
Chicória	35	1,31	6	174 7	48059 9,7	10 00	480, 599 7	916	2290
Chuchu	60	1,47	6	174 7	92451 2,4	10 00	924, 512 4	2194	
Couve manteig a	27	1,5	12	174 7	84904 2	10 00	849, 042	1396	6980
Espinafr e	20	1,79	4	174 7	25017 0,4	10 00	250, 170 4	535	2675



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Goiaba	40	1,22	12	174 7	10230 43,2	10 00	102 3,04 32	1980	
Laranja	70	1,5	24	174 7	44024 40	10 00	440 2,44	8160	
Maçã	130	1,26	24	174 7	68678 06,4	10 00	686 7,80 64	12505	
Mamão	100	1,38	12	174 7	28930 32	10 00	289 3,03 2	5904	
Mandioca	55	1,31	6	174 7	75522 8,1	10 00	755, 228 1	1975	
Mandioc uinha	80	1,15	6	174 7	96434 4	10 00	964, 344	3173	
Melancia	145	1,9	12	174 7	57755 82	10 00	577 5,58 2	11068	
Mexeric a	100	1,36	12	174 7	28511 04	10 00	285 1,10 4	6403	
Milho verde	100	1	6	174 7	10482 00	10 00	104 8,2	2162	
Pepino	27	1,12	36	174 7	19018 54,08	10 00	190 1,85 408	3021	
Pimentã o	10	1,26	12	174 7	26414 6,4	10 00	264, 146 4	605	
Repolho	25	1,54	30	174 7	20177 85	10 00	201 7,78 5	3378	
Tomate	30	1,25	54	174 7	35376 75	10 00	353 7,67 5	6090	
Vagem	40	1,41	6	174 7	59118 4,8	10 00	591, 184 8	1196	



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Polpa - Abacaxi	90	1	4	174 7	62892 0	10 00	628, 92	1538	
Polpa - Acerola	80	1	2	174 7	27952 0	10 00	279, 52	794	
Polpa - Laranja	80	1	2	174 7	27952 0	10 00	279, 52	794	
Polpa - Limão	80	1	2	174 7	27952 0	10 00	279, 52	716	
Polpa - Manga	80	1	2	174 7	27952 0	10 00	279, 52	722	
Polpa - Maracujá	80	1	8	174 7	11180 80	10 00	111 8,08	1918	
Polpa - Morango	90	1	8	174 7	12578 40	10 00	125 7,84	2473	
Polpa - Pêssegão	80	1	2	174 7	27952 0	10 00	279, 52	794	
Polpa - Uva	90	1	4	174 7	62892 0	10 00	628, 92	1538	
Ervilha congelada	20	1	15	174 7	52410 0	10 00	524, 1	1001	
Milho verde congelado	100	1	5	174 7	87350 0	10 00	873, 5	1363	



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

Per capita (PC) – Quantidade do alimento cru por criança.
Fator de correção (FC) – Indicador de preparo de alimentos que mensura as perdas inevitáveis de partes dos alimentos.
Frequência (F) – Média estimada de consumo, para o período de 12 meses.
Total anual – $PC \times FC \times F \times N^{\circ}$ alunos período parcial
SOMATÓRIO TOTAL – Berçários + Maternais e Etapas + Arlindo e Projeto + Parcial

5. Conclusão

O dimensionamento das quantidades assegura que todos os alunos matriculados na rede municipal de ensino recebam refeições equilibradas, variadas e em conformidade com os padrões nutricionais, durante todo o período previsto. A aquisição proposta é imprescindível para evitar desabastecimento e garantir a continuidade do Programa de Alimentação Escolar, atendendo às exigências legais e às necessidades alimentares dos estudantes.

Taguaí, 4 de agosto de 2025.

Lenita de Fatima Romano Bergamo
Secretária Municipal de Educação.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO II

DOS REPRESENTANTES E DAS VIAS DE COMUNICAÇÃO

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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			
<u>DEPARTAMENTO</u>	<u>E-MAIL</u>	<u>TELEFONE</u>	

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO III

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

Anexo III.1 – Cláusula 5.4.1.1

SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO (Para microempresas e empresas de pequeno porte)

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO III

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

Anexo III.2 – cláusula 5.4.1.

SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO (Para cooperativas)

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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 auferiu Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente.

Local e Data.

Representante Legal



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO III

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

ANEXO III.3 – cláusula 5.4.2.4

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

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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 **2025**, até a presente data, celebrou contrato com os órgãos públicos abaixo relacionado:

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

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

OU

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

Local e Data.

Representante Legal



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO IV

Proposta de Preço – cláusula 5.5.3

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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	ABACATE MANTEIGA Textura da casca lisa, coloração da casca verde in natura, coloração da polpa amarela, intacta e firme; fruta desenvolvida e madura, com polpa apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	873	KG			
2	ABACAXI PEROLA Abacaxi Pérola; tamanho e cor uniformes, peso médio 1,5 Kg a unidade; fruta desenvolvida e madura, com polpa apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	4836	UN			



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

3	ABÓBORA MADURA Deverá ser madura, seca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; isenta de rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1411	KG
4	ABOBRINHA BRASILEIRA Deverá ser fresca e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.	2789	KG
5	ACELGA Fresca, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta; as folhas não poderão apresentar coloração amarelada ou escurecida, nem buracos e estragos; isenta de enfermidades, 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. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	858	UN
6	ALFACE Crespa ou lisa; fresca; tamanho e cor uniformes; as folhas deverão ser bem desenvolvidas, firmes e intactas; isentas de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso da unidade deve ser aproximadamente 250 g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	6856	MÇ
7	ALHO Alho nobre, grupo branco, tipo especial, com bulbo inteiro e são; dentes grandes, uniformes, firmes e com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de primeira qualidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e	904	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	quantidades solicitadas em cronograma de entrega.		
8	BANANA MAÇÃ Em pencas, de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1378	KG
9	BANANA NANICA Em pencas, de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	15374	KG
10	BANANA PRATA Em pencas, de tamanho médio; cor uniforme, ausente de manchas, podridão, machucaduras, bolores e sujidades; com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1360	KG
11	BATATA DOCE Deverá ser fresca e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2100	KG
12	BATATA INGLESA Batata comum, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem brotações, sujidades e umidade externa anormal; tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do	3203	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.		
13	BETERRABA Fresca e sem rama; compacta e firme; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; estar livre de enfermidades, insetos, sujidades e umidade externa anormal; não estar danificada por lesões de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1721	KG
14	BROCOLIS Fresco; folhas e flores sãs, sem rupturas; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	2242	KG
15	CAQUI Tamanho médio, pesando entre 100 e 120 gramas a unidade; textura da casca lisa, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos, sujidades e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1898	KG
16	CEBOLA Cebola extra, branca, fresca; compacta e firme, sem rama; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor da espécie e variedade; cada unidade deve pesar torno de 100g a 200g; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.	2170	KG
17	CENOURA Cenoura lisa e firme; sem ramas; tamanho médio; com polpa intacta; coloração e tamanho uniformes; sem brotos, rachaduras ou cortes; sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; de colheita recente,	4200	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>fresca. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>		
18	<p>CHEIRO VERDE-MAÇO Cebolinha e salsinha; frescas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas, isentas de enfermidades, folhas amarelas, 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. O maço deve conter em torno de 100g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	4520	MÇ
19	<p>CHICÓRIA Produto fresco, de coloração e tamanho uniformes; as folhas devem estar limpas, sem danos e bem desenvolvidas; isentas de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O maço deve conter em torno de 400g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2290	MÇ
20	<p>CHUCHU Casca de tom verde claro, tonalidade uniforme, sem terra aderente; polpa macia e firme; devem ser desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor, e coloração uniformes. Sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência (rachaduras ou cortes); isento de enfermidades, agroquímicos, sujidades e umidade externa anormal. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2194	KG
21	<p>COUVE-FLOR Fresca; folhas e flores sãs, sem rupturas; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 500 gramas a unidade. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2632	KG
22	<p>COUVE MANTEIGA PICADA</p>	6980	PCT



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>Fresca e picada; as folhas devem estar limpas, sem danos e bem desenvolvidas; isentas de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O pacote deve conter 200g. A manipulação do alimento, embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>		
23	<p>ESPINAFRE</p> <p>Fresco; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas; sem 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. O maço deve conter em torno de 200g. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2675	MÇ
24	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem manchas, machucaduras, bolores; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1980	KG
25	<p>KIWI</p> <p>Tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido e maduro, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1004	KG
26	<p>LARANJA</p> <p>Laranja Lima ou Laranja Pera, fresca; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e bolores; tamanho e coloração uniformes; casca lisa com polpa compacta e firme; devendo ser</p>	8160	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>		
27	<p>LIMAO TAITI</p> <p>Da época, fresco, cor verde, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, bolores; coloração e tamanho uniformes; casca lisa com polpa compacta e firme; bem desenvolvido e maduro; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1077	UN
28	<p>MAÇÃ</p> <p>Maçã da época, Fuji ou Gala, de tamanho médio, cada maçã deve pesar aproximadamente 70g; cor avermelhada uniforme, textura da casca lisa, polpa intacta e firme; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem pragas visíveis a olho nu, sem ferimentos, sujidades, umidade externa anormal e danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>	12505	KG
29	<p>MAMÃO FORMOSA</p> <p>Tipo formosa; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta; apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo; sem manchas, machucaduras, bolores; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>	5904	KG
30	<p>MANDIOCA TOLETE BRANCA OU AMARELA DESCASCADA</p> <p>Descascada e limpa; compacta e firme; tamanho, aroma, cor, típicos da espécie; em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. A manipulação do alimento, embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1975	KG
31	<p>MANDIOQUINHA SALSA</p> <p>Fresca, compacta e firme; ter atingido o grau máximo do tamanho, com peso entre 150 a 200 gramas; estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por</p>	3173	UN



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>		
32	<p>MANGA Manga da época, Palmer ou Tommy, fresca, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Tamanho médio, pesando entre 400 e 550g a unidade; sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente, livre de umidade externa anormal e substâncias terrosas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2165	KG
33	<p>MARACUJA Fresco, bem desenvolvido, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal e agroquímicos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2434	KG
34	<p>MELANCIA Redonda, graúda; fruto inteiro com peso médio de 10 kg a unidade, fisiologicamente desenvolvido; casca de cor verde com textura lisa; coloração da polpa vermelha, intacta e firme, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>	11068	KG
35	<p>MELÃO Fruto redondo, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido; tamanho e coloração uniformes; cor da casca amarela com textura lisa; polpa intacta e firme, apresentando grau de amadurecimento médio, adequado para o consumo. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	3097	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>		
36	<p>MEXERICA Pokan ou Murcote, fresca, devendo ser bem desenvolvida; tamanho e coloração uniformes; com aspecto, cor, aroma e sabor próprio; polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; ausente de defeitos na casca, fruto murcho ou passado; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	6403	KG
37	<p>MORANGO Fresco, bem desenvolvido, com coloração e tamanho uniformes; cor vermelha, com polpa intacta e macia, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo., apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1317	KG
38	<p>PEPINO Caipira ou japonês, firme e fresco; extra A, comprimento maior de 20 cm; casca lisa, tonalidade uniforme, sem terra aderente; polpa macia e firme, ausente de defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como desidratação, fermento, polpa oca e podridão. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; ausente de manchas, machucaduras, bolores e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	3021	KG
39	<p>PERA de tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada.</p>	2700	KG
40	<p>PESSEGO Pêssego; fruto inteiro, firme, bem desenvolvido; de tamanho médio e coloração</p>	2030	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

uniforme; casca aveludada em tons amarelo avermelhados; polpa intacta, macia, doce e succulenta, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.

41	PIMENTÃO VERMELHO/AMARELO Fruto fresco de tamanho médio; casca lisa e brilhante, com polpa firme e intacta; com características íntegras, limpo, isento de sujidades e umidade externa anormal, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	605	KG
42	QUIABO Tamanho médio, alongado, estreito e fibroso; firme, fisiologicamente desenvolvido; cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio; sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; ausente de manchas, machucaduras, bolores e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	507	KG
43	REPOLHO VERDE/ROXO Repolho limpo, fresco, redondo; peso base 1,5 a 2 kg por unidade; com folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Ausentes de material terroso e umidade externa anormal; ausente de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	3378	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

44	TOMATE Tipo salada, fresco, graúdo; sem cálice e pedúnculo curto; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e variedade; com pele lisa e brilhante, cor vermelha; polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação médio, ideal para o consumo. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	6090	KG
45	UVA SEM SEMENTE Sem caroço, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido; homogeneidade visual de tamanho e coloração; os cachos não devem estar se desintegrando e devem pesar entre 100 a 200g; baga média e arredondada, pele fina com tonalidade verde; polpa intacta, succulenta e doce, apresentando grau de maturação médio, adequado para o consumo. Isento de bolores, podridão, enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; livre de resíduos de agroquímicos e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1746	KG
46	VAGEM FRESCA Fresca, verde com casca lisa e consistência firme, tipo I; tamanho médio, alongado; colheita recente; tamanho e coloração uniformes; sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes; produto íntegro, cascas livres de fungo, sem mofo ou parasitas com ausência de ferimentos e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. A entrega deve ser diária, em data, horário e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.	1196	KG
47	POLPA ABACAXI Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá	1538	PCT



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>		
48	<p>POLPA ACEROLA</p> <p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	794	PCT
49	<p>POLPA DE FRUTAS VERMELHAS</p> <p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	713	PCT
50	<p>POLPA LARANJA</p> <p>Polpa de fruta congelada, obtida de frutas</p>	794	PCT



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.
- 51 POLPA DE LIMÃO 716 PCT
- Polpa de fruta congelada obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.
- 52 POLPA MANGA 722 PCT
- Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>		
53	<p>POLPA MARACUJÁ Polpa de fruta congelada obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1918	PCT
54	<p>POLPA MORANGO Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	2473	PCT
55	<p>POLPA DE PESSEGO Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer</p>	794	PCT



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

	<p>natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>		
56	<p>POLPA DE UVA Polpa de fruta congelada, obtida de frutas frescas, selecionadas e maduras. Produto não fermentado, não alcoólico, sem glúten, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, devendo ser 100% natural. Características organolépticas: polpa homogênea isenta de impurezas, cor, sabor e aroma característicos da fruta. Embalagem primária: ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, cada unidade deve conter 1kg não fracionado, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.</p>	1538	PCT
57	<p>BROCOLIS CONGELADO Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, cortado somente os floretes, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Brócolis, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: floretes íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 1 kg, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à</p>	412	PCT



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

- temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.
- 58 ERVILHA VERDE CONGELADA; COMUM 1001 PCT
Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual).
Ingredientes: Ervilha, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: grãos íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 300 gramas, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.
- 59 MILHO VERDE CONGELADO 1363 PCT
Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual).
Ingredientes: Milho verde, não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: grãos íntegros; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 300 gramas, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.
- 60 MIX DE VEGETAIS CONGELADOS, CONTENDO 418 PCT
BROCOLIS, CENOURA, COUVE FLOR, ERVILHA, MILHO, VAGEM E OUTROS VEGETAIS
Produto produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

animais e vegetais. Deverá ser selecionado, lavado, cortado, branqueado e congelado por processo IQF (Congelamento Rápido Individual). Ingredientes: Brócolis, Cenoura, Couve-flor, Ervilha, Milho, Vagem e outros vegetais. Características: corte em cubos ou pedaços uniformes; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando 1 kg, etiquetado com número de lote e data de fabricação, rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Transporte: Deve ser transportado à temperatura de -12º c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. As embalagens secundárias e caixas, assim como o meio de transporte do produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do produto alimentício. A entrega deve ser em data e quantidades solicitadas em cronograma de entrega.

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO V

DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA DE PREÇO

Cláusula 5.5.6.1

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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,



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO VI

Das declarações que devem acompanhar os documentos de Habilitação

Cláusula 5.6.1.4

PROCESSO Nº:	000276/25	PREGÃO ELETRÔNICO Nº	19
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;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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

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

2- que compromete-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual;

3- que está ciente de que responderá administrativa e judicialmente, caso causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

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

Local e Data.

Representante Legal



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO VII

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO: 000276/25

PREGÃO ELETRÔNICO: 19

PROCESSO ADMINISTRATIVO: .5430/2025

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:19**, 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:		



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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

{LISTA_DE_CLASSIF_FINAL_PROP}}

{{VALOR FORN VENCEDOR EXTENSO}}

1.1. O objeto do presente instrumento é formalização dos termos para **{OBJETO DA LICITACAO}}**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da assinatura do presente instrumento, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, a critério da administração e após a concordância do contratado quando houver saldo dos produtos licitados.

2.1.2. A prorrogação de que trata esta cláusula é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo ao edital do {MODALIDADE}: {NRO MODALIDADE}/2025.

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)

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.

6.2. 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.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. As regras acerca do reajuste ou reequilíbrio do valor contratual são aquelas definidas na Cláusula 10 do Edital do Pregão PREGÃO ELETRÔNICO nº 19/2025, que é parte integrante deste contrato.

7.2. A data-base vinculada à data do orçamento estimado, para fins de reajuste do valor contratual, é **/ /**

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

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;

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;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO: 19/2025** 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);



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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) 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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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);

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a)** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** der causa à inexecução total do contrato;
- d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da cláusula 11.1 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da cláusula 11.1 deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa:

a) moratória de 1% (um por cento) por dia, pela inobservância do prazo fixado para entrega do material sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias

b) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

b.1) O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

c) compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, 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):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, havendo saldo de material a ser entregue, a administração poderá prorrogar a vigência contratual do contrato pelo prazo que for necessário.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para convocação dos demais licitantes, seguindo a ordem classificatória, para firmar contrato sobre o saldo remanescente.

12.3. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.3.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, independente de notificação.

12.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Relação de indenizações e multas aplicadas.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

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

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

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

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

02/03/20 - EDUCAÇÃO INFANTIL; 02/03/21 - ENSINO FUNDAMENTAL; 02/03/22 - ENSINO TÉCNICO, PROFISSIONAL, MÉDIO E SUPERIOR

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

12.306.1201.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR; 12.306.1202.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR; 12.306.1203.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:

88; 142; 144; 233

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

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

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

14.2. Integra o presente contrato o edital e os anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO: 19/2025** 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.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

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.

Taguai, dede 2023.

EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ
Representante legal do CONTRATANTE



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

{NOME_FORN}}

Representante legal do CONTRATADO

Gestor do Contrato

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO VIII

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

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

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 interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

TAGUAÍ-SP,

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: _____



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE

Pelo contratante:

Nome: **EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Cargo: **PREFEITO**

CPF: **145.063.128-21**

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

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: **FISCALIZAÇÃO**

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).*



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

ANEXO IX

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

CNPJ N°: **46.223.723/0001-50**

CONTRATADA: {NOME_FORN}}

CNPJ N°: {CNPJ_FORN}}

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

DATA DA ASSINATURA: **08 de setembro de 2025**

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



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRAS – CONTRATO

contemplado em suas metas;

- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)