**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: **5283/2025**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: **000273/25**

ANO DO PROCESSO LICITATÓRIO: **2025**

MODALIDADE Nº: **18/2025**

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: **01/10/2025.**

HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: **08H01MIN**

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DO DIA **18/09/2025 A PARTIR DAS 8H ATÉ 01/10/2025 ÀS 8H.**

LOCAL: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS **(**[**www.portaldecompraspublicas.com.br**](http://WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR)**)**

DATA-BASE ORÇAMENTO ESTIMADO: 02/09/2025

**2 - DO OBJETO**

**2.1** - O objeto da presente licitação é: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**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:

**02/09/01 - F.M.A.S. - IDOSO; 02/09/02 - F.M.A.S. ASSISTÊNCIA SOCIAL GERAL**

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA

**08.241.0801.2533.0000 - MANUTENÇÃO F.M.A.S. - ATENÇÃO A PESSOA IDOSA; 08.244.0801.2536.0000 - MANUTENÇÃO DO F.M.A.S. - P.A.I.F. - C.R.A.S.**

ELEMENTO DE DESPESA:

**3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO**

FICHAS:

**467; 469; 470; 497; 498**

**4 - DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

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

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

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

**4.4** - As impugnações serão conhecidas se dirigidas de forma eletrônica no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). até as 23h59min59seg do último dia útil do prazo para impugnação.

**4.5** - As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**4.6** - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

**4.7** - As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio [**www.portaldecompraspublicas.com.br**](http://www.portaldecompraspublicas.com.br/), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

**4.8** - Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

**4.9** - A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

**5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**5.1 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**5.1.1** - **Participantes.** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto e tenham-se credenciado na forma estabelecida neste edital.

**5.1.2** - **Vedações.** Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas que:

**5.1.2.1** - encontrarem-se suspensas de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Taguaí, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

**5.1.2.2** – 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;

**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.

**5.2.2** - O cadastro de que trato a cláusula 5.2.1 deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio [**www.portaldecompraspublicas.com.br**](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)**;**

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

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

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

**5.2.6** - A não observância do disposto 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.

**5.3.3** - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.

**5.3.4** - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.3.5** - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

**5.3.6** - Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**5.3.7** - Os documentos que compõem a proposta de preços e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público, após o encerramento do envio de lances.

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

**5.4.1** - As empresas interessadas em participar na condição de ME e EPP com direito a preferência de contratação em caso de empate ficto, deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, a comprovação de enquadramento, conforme as condições que seguem abaixo:

**5.4.1.1** - Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.1,** acompanhada de documento pela Junta Comercial ou Receita Federal comprovando tal situação;

**5.4.1.2 -** Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá apresentar declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.2**;

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

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

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

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

**5.4.2.4** - A obtenção de benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante apresentar declaração de observância desse limite juntamente para fins de obter direito de preferência de contratação de que trata o diploma legal mencionado acima, utilizando-se do modelo constante no **ANEXO III.3** (§ 2º do Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021);

**5.4.3** - A apresentação das declarações complementares previstas 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 11.488/2007 e que não tenham sido alcançadas por nenhuma hipótese legal de exclusão.

**5.4.4** - A apresentação da declaração sem que haja o efetivo enquadramento está sujeita à aplicação das sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.

**5.5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**

**5.5.1 – DA APRESENTAÇÃO EM FORMATO ELETRÔNICO**

**5.5.1.1 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.**

**5.5.1.1.1** - O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**a)** Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

**b)** Marca de cada item ofertado;

**c)** Fabricante de cada item ofertado;

**d)** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

**e)** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**f)** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

**g)** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**h)** O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA DIAS),** a contar da data de sua apresentação.

**i)** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

**5.5.1.1.2 –** O preenchimento de que trata 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 a seguintes condições:

**b) QUANTO À IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE E DO CERTAME:** A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, redigido com clareza e em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, ter suas folhas enumeradas sequencialmente, não conter rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas que dificultem sua análise, conter os dados da licitante, tais como: razão social, endereço, inscrição na Receita Federal, Estadual e Municipal, número de celular, endereço eletrônico (e-mail), identificação do número do processo do certame licitatório, data do preenchimento da **PROPOSTA DE PREÇO**, assinatura do representante legal da empresa na última folha e sua rubrica em todas as folhas.

**c) QUANTO À DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS NA PROPOSTA DE PREÇO**: A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá conter a descrição completa do item, citando a marca do produto, valor unitário, valor total de cada item e valor total da **PROPOSTA DE PREÇO** apresentada.

**d)**  **QUANTO AOS VALORES APRESENTADOS**: A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser preenchida, quanto aos valores, tanto unitário como total, seguindo-se às normas seguintes:

**d.1)** para o valor unitário deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais;

**d.2)** para o valor total deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais.

**d.3)** para o valor total da proposta deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais e ser declarado por extenso.

**e)** **QUANTO À COMPOSIÇÃO DO PREÇO UNITÁRIO**: Nos preços unitários deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: frete, embalagens, seguros, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

**f)** **QUANTO À VALIDADE DA PROPOSTA**: A PROPOSTA DE PREÇO deverá conter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão pública da oferta de lance apresentada.

**g) - DAS IMPLICAÇÕES QUANTO À APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**: a apresentação da **PROPOSTA DE PREÇO** pelo licitante implicará na aceitação das condições de prazo de entrega, prazo de pagamento e demais imposições constantes neste edital e seus anexos.

**h) DA CORREÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**: Não será permitida a realização de correção, complementação ou qualquer tipo alteração na **PROPOSTA DE PREÇOS** que implique em alteração de valor unitário e marca de produto ou que ainda possa ocasionar vantagem sobre os demais licitantes.

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

**5.5.3.1** - Os licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta de preço, conforme indicado na cláusula 5.3 deste edital, as seguintes declarações utilizando-se do **ANEXO V,** que faz parte integrante deste edital:

**a) DA DECLARAÇÃO ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA DE PREÇO:** a **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser acompanhada de declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO V**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014;

**b)** declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

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

**5.6 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

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

**5.6.1.1 – DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**5.6.1.1.1** – Para fins de comprovar a habilitação jurídica a licitante deverá apresentar os documentos a seguir**:**

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI;

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

**c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

**d)** Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**f)** Em se tratando de sociedade cooperativa: ato constitutivo e estatuto atualizado e registrado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971.

**5.6.1.2 – DAS HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

**5.6.1.2.1** – Para fins de comprovar a regularidade nas áreas: fiscal, social e trabalhista, a licitante deverá apresentar os documentos a seguir**:**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicilio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF – FGTS);

**d)** Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

**e)** Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

**f)** Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual, da sede ou domicílio do licitante;

**g)** Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN.

**5.6.1.3 – DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**5.6.1.3.1** – A licitante deverá apresentar os documentos abaixo, visando demonstrar a aptidão econômica e financeira da empresa:

**a)** Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

**a.1)** Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.

**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 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, 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 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.

**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:

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

**6.1.22** - 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.

**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.

**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 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.2.20** - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**6.2.21** - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**6.2.22** - Encerrada a etapa de lances e negociação, o Pregoeiro elaborará a lista classificatória das propostas finais em ordem crescente, declarando como classificado provisoriamente em primeiro lugar do item a empresa que ofereceu a menor preço.

**6.2.23** – A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá, antes de iniciar a fase de conferência dos documentos de habilitação, encaminhar PROPOSTA DE PREÇO readequada via plataforma digital, utilizando-se do o 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](http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis%29));

**6.3.1.1.3** - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (<http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php>);

**6.3.1.1.4** - Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP ([https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);](http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep%29)

**6.3.1.1.5** - Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx#gsc.tab=0);

**6.3.1.1.6** - Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados>);

**6.3.1.1.7** - Certidão Negativa de licitante inidôneo emitida pelo Tribunal de Contas da União (<https://portal.tcu.gov.br/certidoes/>).

**6.3.1.2** - A consulta ao cadastro de que trata 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 n° 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

**6.3.2 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

**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**

**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.

**7.7 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.**

**7.7.1** – A sessão pública poderá ser reaberta:

**a)** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**b)** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006.

**7.7.1.1** – Nas hipóteses constantes nas alíneas a e b da cláusula 7.7.1, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**7.7.2** – Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**7.7.3** – A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**7.7.4** – A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS,** sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

**8 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**8.1** - Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

**I** - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

**II** - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

**III** - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

**IV** - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

**8.1.1** - Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

**8.1.2** - O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

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

**9 - DA ASSUNÇÃO DE COMPROMISSO PELA VENCEDORA**

**9.1 – DO CONTRATO**

**9.1.1** – Considerando que o conjunto dos procedimentos descritos neste edital tem a finalidade de selecionar a proposta mais vantajosa economicamente, referente ao objeto descrito na cláusula 2 deste edital, a licitante que for declarada vendedora terá o item a ela adjudicada e deverá assinar o contrato, cujo modelo encontra-se no **ANEXO VII** deste edital, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data da convocação.

**9.1.2** – A recusa em assinar o contrato ou a sua desistência após assinada possibilitará à Administração Pública convocar os demais licitantes para indagá-los se aceitam cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurando-se a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

**9.1.3** – O prazo de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses** contado da data de assinatura do mesmo.

**9.2 - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO**

**9.2.1** - Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

**I** - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

**II** - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

**III** - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

**IV** - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

**V** - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

**VI** - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto, 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:

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

**II** - **suspensão de execução** do compromisso assumido através do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

**III** - **repetidas suspensões** que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

**IV** - **atraso superior a 2 (dois) meses**, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

**V** - **não liberação pela Administração**, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou o licenciamento ambiental.

**9.2.1.2** - As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV da cláusula 9.2.1 observarão as seguintes disposições:

**I** - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

**II** - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do preço descrito no contrato, na forma da [alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124iid) 14.133/2021.

**9.2.1.3** - Os emitentes das garantias previstas no [art. 96 da Lei 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art96) deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

**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:

**a)** ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

**b)** pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

**c)** pagamento das multas devidas à Administração Pública;

**d)** exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

**IV** - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

**9.2.3.1** - A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II da cláusula 9.2.3 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

**9.2.3.2** - Na hipótese do inciso II da cláusula 9.2.3, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da Autoridade Competente.

**9.2.4 –** Será facultada à administração a convocação dos demais licitantes classificados, conforme preceitua o § 7º do artigo 90 da lei 14.133/2021, para realizar a contração sobre o saldo remanescente, em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos § § 2º e 4º do mesmo artigo 90.

**9.3 – DA ENTREGA DO OBJETO**

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

**9.4 – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**9.4.1** – A fiscalização do contrato ficará a cargo da funcionária: Gisele Maiara de Souza Encarnação.

**9.5 – DA GESTÃO DO CONTRATO**

**9.5.1** – A gestão do contrato ficará a cargo do funcionário: Diego José Soldera Benatto.

**10 – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**10.1 – DO REAJUSTE DE PREÇOS**

**10.1.1** -Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis 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 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.

**10.6. Reequilíbrio Econômico-Financeiro**

**10.6.1 -** 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.

**10.6.2 -** 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.

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

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

**10.7 -** A inobservância dos requisitos documentais ou a ausência de comprovação do desequilíbrio inviabilizará a concessão do reajuste ou reequilíbrio.

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

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

**10.9 -** 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;

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

**a)** pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;

**VI** - cometer fraude de qualquer natureza:

**a)** pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação; e

**VII** - não celebrar o contrato no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não der recebimento ao respectivo instrumento contratual:

**a)** pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias e multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do item de contratação.

**11.2** - Além das penalidades acima, os licitantes ficarão sujeitos ao cancelamento de sua inscrição no cadastro de fornecedores do MUNICÍPIO DE TAGUAÍ e, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021.

**11.3** - Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor aos cofres públicos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, sob pena de cobrança judicial.

**11.4** - Detectada prática de condutas especificadas consideradas infrações administrativas na sessão pública, o pregoeiro sugerirá ao Prefeito Municipal que inicie procedimento de apuração em processo apartado.

**11.5** - Em sendo aberto procedimento de apuração das condutas pelo Prefeito Municipal, os licitantes serão notificados formalmente para apresentação de defesa administrativa.

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

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

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

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

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

**a)** prestar informações falsas; ou

**b)** apresentar documentação com informações inverídicas;

**III** - retardar a execução do certame:

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

**b)** não comprovar os requisitos de habilitação; ou

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

**IV** - não mantiver a proposta:

**a)** não enviar a proposta;

**b)** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**c)** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**d)** deixar de apresentar amostra; e

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

**a)** frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório;

**b)** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**c)** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**d)** apresentar amostra falsificada ou deteriorada; ou

**e)** realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.

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

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

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

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

**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

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, 16 de setembro de 2025.

EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ

PREFEITO MUNICIPAL

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TAGUAÍ.**

**INTRODUÇÃO**

Este Termo de Referência foi redigido com base no Estudo Técnico Preliminar apresentado pela Secretaria Municipal de Assistência Social e tem como finalidade fornecer as diretrizes e orientações necessárias para a aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Taguaí.

Anexos vinculados a este Termo de Referência:

1. Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.
2. **DEFINIÇÃO DO OBJETO:**
	1. O objeto da presente contratação é a aquisição de gêneros alimentícios, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Taguaí, compreendendo o suprimento dos programas, projetos, serviços e ações sociais sob sua responsabilidade, com entregas parceladas e conforme demanda, durante o período contratual.
	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.
	3. Apresenta-se, a seguir, a lista com as especificações mínimas dos produtos a serem adquiridos, juntamente com suas quantidades e unidades correspondentes:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Denominação do item** | **descrição pormenorizada** | **Unidade** | **Quantidade total** |
| 1 | ABACAXI | Fresco, inteiro, tamanho de 1 kg a 1,5 kg aproximadamente, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. | UN | 132 |
| 2 | ABOBRINHA BRASILEIRA | tipo brasileira, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | KG | 5,5 |
| 3 | ACHOCOLATADO EM PÓ | Achocolatado em pó, sem adição de outros sabores e odores artificiais, embalado em embalagens de no mínimo 700g, com composição básica: açúcar, cacau em pó e demais ingredientes. | UN | 99 |
| 4 | AÇUCAR CRISTAL 5 KG | açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada. isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. embalagem primária: saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg. embalagem secundária (quando necessária): deverá ser plástica, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem: deve atender a legislação vigente.  | PCT | 117 |
| 5 | ALFACE CRESPA OU LISA  | crespa ou lisa, fresca, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. maço de aproximadamente 250g. | MÇ | 94 |
| 6 | AMIDO DE MILHO 500G | produto amiláceo extraído do milho, embalagem primária: saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500 gramas.  | PCT | 71 |
| 7 | APRESUNTADO | apresuntado, fatiado | KG | 31 |
| 8 | ARROZ TIPO I 5 KG | arroz tipo1, agulhinha; premium; longo e fino; beneficiado; polido; grãos inteiros; acondicionado em saco plástico; com peso de 5 kg. | PCT | 123 |
| 9 | BANANA NANICA | em pencas, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte. | KG | 572 |
| 10 | BATATA INGLESA | firme e intacta, sem lesões de origem física (rachaduras, cortes), sem brotações, tamanhos e conformação uniforme, devendo ser graúda. | KG | 69 |
| 11 | BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO | biscoito doce do tipo wafer; com recheio sabores diversos (chocolate, chocolate branco, doce de leite, morango e outros). embalagem com no mínimo de 125g hermeticamente fechada. | PCT | 385 |
| 12 | BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM CRACKER | biscoito salgado água e sal e ou cream cracker; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, margarina e açúcar, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. acondicionado em pacote de no mínimo 370 gramas, dividido em 3 pacotes individuais. | PCT | 231 |
| 13 | BISTECA SUÍNA | especificação: carne suína bisteca; cortada em bife; resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. na embalagem deverá conter a identificação do produto: data manipulação e validade. | KG | 311 |
| 14 | BOLACHA DE MAISENA | classificação/características gerais: biscoito doce sem recheio, sabores maisena, embalada em pacotes de no mínimo 350g. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias permitidas. o produto a ser entregue deverá estar em embalagem inviolada e mantendo todas as características organolépticas inalteradas, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. | PCT | 44 |
| 15 | BOLO PRONTO INDUSTRIALIZADO | vários sabores (o sabor será indicado no pedido), peso mínimo 250g, acondicionada em embalagem plástica selada e com as informações de lote, data de fabricação, data de vencimento, tabela de informação nutricional e alertas obrigatório para componentes que possam causar alergia. | PCT | 88 |
| 16 | CAIXA DE BOMBOM | embalagem com no mínimo 250g - contém bombons sortidos de em média 18g cada. | UN | 110 |
| 17 | CALDO DE CARNE 114G APROXIMADAMENTE | com aproximadamente 114g - com 12 tabletes | CX | 50 |
| 18 | CALDO DE GALINHA 114G APROXIMADAMENTE | caixa com 12 tabletes, com aproximadamente 114g | CX | 47 |
| 19 | CEBOLA | cebola; para consumo fresco; graúda; sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre; (granel) | KG | 39 |
| 20 | CENOURA | Com tamanho regular, cor alaranjada. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. produto sujeito a verificação no ato da entrega. | KG | 28 |
| 21 | COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); EMBALAGEM COM 100 GRAMAS | coco ralado puro, sem açúcar ou outro tipo de adoçante, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em saco de 100 gramas. | PCT | 98 |
| 22 | COXA/SOBRECOXA DE FRANGO | produto fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odores fortes desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. | KG | 286 |
| 23 | CREME DE LEITE 300G | creme de leite tradicional uht, embalagem lata de 300g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto. | LTA | 327 |
| 24 | EXTRATO DE TOMATE | obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. embalagem de no mínimo 300 gramas. | UN | 11 |
| 25 | FARINHA DE MILHO; EMBALAGEM COM 1 KG | farinha de milho; tipo biju, do grão de milho torrado; na cor amarela; isentam de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; pesando 1 kg. | PCT | 20 |
| 26 | FARINHA DE TRIGO 1 KG | classificação farinha de trigo especial. especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. rendimento satisfatório. não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. | PCT | 44 |
| 27 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 2KG | características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado e resistente, contendo de 2kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado, lacrado. | PCT | 40 |
| 28 | FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS | ingredientes: bicarbonato de sódio (nahco3); acidulante (creme de tártaro, fosfato monocálcico, ou ácido cítrico). características: pó branco fino; reage quimicamente na presença de umidade e ácido para liberar dióxido de carbono, proporcionando aeração e crescimento às massas; agente levedante não biológico, não contém microrganismos vivos. | POTE | 231 |
| 29 | FILÉ DE PEIXE - TILAPIA | filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Variação de peso após descongelamento: até 10%.Registro obrigatório**:** SIF ou SISP. Embalagem:atóxica, resistente, com lacre, peso impresso e rótulo conforme legislação, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente.  | KG | 124 |
| 30 | FUBÁ 500G | fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas; embalagem: em saco plástico transparente atóxico. | PCT | 127 |
| 31 | GOIABADA 300G | ingredientes: polpa de goiaba; açúcar; gelificante; acidulante; conservante. características: doce de consistência firme e uniforme, apresentado em formato retangular ou quadrado; cor vermelha intensa, reflexo da alta concentração de polpa de goiaba; textura macia e fácil de cortar, com uma ligeira aderência ao cortar; sabor doce e frutado, com notas ácidas sutis; embalagem hermética, geralmente em papel celofane ou filme plástico, para garantir a integridade do produto e sua vida útil prolongada; produto padronizado, com peso e tamanho uniformes em cada barra. | PCT | 11 |
| 32 | IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS) | iogurte polpa de frutas – sabores variados, bebida láctea com polpa de frutas sabores variados (embalagem plástica de no mínimo 850 g). deverá conter registro, data de fabricação e validade. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da anvisa e inmetro.  | UN | 173 |
| 33 | LARANJA | Fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. cada laranja deve pesar em média 130g. | KG | 693 |
| 34 | LEITE CONDENSADO 395G | ingredientes: leite, açúcar e lactose. sem adição de amido de milho. | UN | 44 |
| 35 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO | leite em pó integral, instantâneo rico em ferro e vitaminas, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. cor: branco amarelado. sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. o leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. embalagem de 400g. Não será aceito composto lácteo. | PCT | 120 |
| 36 | LINGUIÇA CALABRESA | ingredientes: carne suína; gordura suína; temperos; estabilizantes. características: linguiça defumada em formato cilíndrico; cor avermelhada a alaranjada, devido à presença de especiarias como a páprica e a pimenta calabresa; textura firme e suculenta, com uma mistura equilibrada de carne e gordura; sabor característico da linguiça calabresa, que combina notas defumadas, salgadas e levemente picantes; produto pronto para consumo, podendo ser consumido cru, grelhado, assado, cozido ou frito. | KG | 11 |
| 37 | MAÇÃ | maçã da época (fuji, gala) de tamanho médio e cor uniforme, firme, sem ferimentos e / ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. cada maçã deve pesar aproximadamente 70g. | KG | 396 |
| 38 | MACARRÃO ESPAGUETE 500 G | macarrão espaguete; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico; ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com 500 g. | UN | 40 |
| 39 | MAIONESE 500G | Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme.Odor: característico de maionese, sem odores estranhos.Sabor: suave, característico do produto, sem gosto de ranço ou fermentação.Textura: cremosa, homogênea, sem separação de fases (sem presença de líquidos ou grumos).Ingredientes básicos: óleo vegetal comestível, água, ovos ou gemas pasteurizadas, vinagre, sal, condimentos, conservantes, estabilizantes e demais ingredientes conforme legislação vigente. | UN | 28 |
| 40 | MAMÃO FORMOSA | mamão tipo formosa, tamanha e cor uniformes, devendo ser maduro e bem desenvolvido, firme, sem ferimentos e/ ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. | KG | 76 |
| 41 | MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; POTE COM 500 GRAMAS | margarina; com sal e sem gordura trans; teor mínimo de lipídios 60%; podendo conter vitamina e outras substancias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; em pote plástico de 500 gramas. | POTE | 385 |
| 42 | MASSA DE PASTEL 500G | ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; água; gordura vegetal ou animal; sal; conservantes (opcional); características: massa fina e elástica, ideal para preparar pastéis crocantes e saborosos; apresentada em formato de rolo; cor branca ou amarelada; textura homogênea e maleável, fácil de estender e moldar; embalagem hermética, com filme plástico sob a massa para evitar aderência, pronta para uso, sem a necessidade de preparo adicional antes de ser utilizada. | PCT | 127 |
| 43 | MELÂNCIA | redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso médio 10kg a unidade. | KG | 440 |
| 44 | MILHO DE CANJICA BRANCA; | Milho de canjica branca, em embalagem plástica atóxica transparente com no mínimo 500g, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. | PCT | 33 |
| 45 | MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS | milho de pipoca; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 g. | PCT | 11 |
| 46 | MILHO VERDE EM CONSERVA | ingredientes: milho verde, água; sal. características: grãos de milho verde, preservados em uma solução líquida; cor amarela vibrante, característica do milho fresco; textura firme e suculenta; embalagem hermética para preservar a frescura e o sabor do produto. pronto para consumo, sem a necessidade de preparo adicional. peso mínimo drenado 170g. | LT | 6 |
| 47 | MOLHO DE TOMATE PRONTO | Elaborado a partir de tomates selecionados, polpa de tomate concentrada, temperos e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deve ser fornecido em embalagem original de fábrica, lacrada, íntegra e identificada com rótulo legível, contendo marca, composição, informações nutricionais, data de fabricação e validade. O molho deve apresentar coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, livre de fermentação, grumos excessivos, sujidades, corpos estranhos ou alterações sensoriais. Embalagem: sache de no mínimo 300 gramas. | SACHE | 182 |
| 48 | MORTADELA FATIADA | carne suína (principal componente); toucinho; água; temperos (como sal, pimenta, alho, noz-moscada, entre outros); estabilizantes; conservantes. embutido de carne suína, geralmente moída, temperada e embutida; cor rosa pálida a avermelhada, dependendo dos ingredientes e processos de fabricação; textura macia e suculenta, com uma mistura equilibrada de carne e gordura; sabor característico, levemente defumado e condimentado, proveniente dos temperos utilizados. | KG | 110 |
| 49 | MOSTARDA | composição: vinagre, açúcar líquido, amido, semente de mostarda, sal e condimentos e conservante. com no mínimo 180g. embalagem hermeticamente fechada. | FRASC | 17 |
| 50 | ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; FRASCO 900 ML | óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas; frasco plástico com 900 ml. | FRASC | 60 |
| 51 | ORÉGANO | orégano; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 7 gramas no mínimo, acondicionada em embalagem plástica. | PCT | 7 |
| 52 | OVOS DE GALINHA (DÚZIA) | ovos de galinha, frescos, íntegros e inspecionados; embalagem externa pode ser de papelão, plástico ou outro material, para proteger os ovos contra danos e contaminações durante o transporte e armazenamento; tamanho padrão grande. | DZ | 252 |
| 53 | PÃO DE FORMA 500G | pão de forma fatiado 500g produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. o produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. a embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente | PCT | 250 |
| 54 | PAO TIPO BISNAGUINHA 300G | feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo, sal, leite em pó desnatado e emulsificantes como lecitina de soja e estearoil 2-lactil lactato de cálcio. | PCT | 237 |
| 55 | PÃO DE LEITE 90 GRAMAS | pão de leite, 90 gramas, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela anvisa. | KG | 121 |
| 56 | PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS | formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. | KG | 119 |
| 57 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO | peito de frango; sem osso, em cubo com 3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. refrigerado. provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, sem odores fortes e desagradáveis, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. | KG | 22 |
| 58 | PERA | de tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. | KG | 98 |
| 59 | PÓ PARA PREPARO DE GELATINA | gelatina em pó. características: pó fino de cor variada, dependendo do sabor da gelatina; quando preparado, forma uma substância gelatinosa firme e elástica; rendimento de 500 ml de gelatina pronta para consumo. | UN | 138 |
| 60 | QUEIJO RALADO 50G | ingredientes: queijo parmesão (queijo duro envelhecido); antiumectantes características: queijo parmesão ralado finamente em partículas uniformes; cor branca a creme, característica do queijo parmesão; textura seca e granulada; sabor intenso, salgado e levemente picante, típico do queijo parmesão envelhecido; embalagem hermética. pronto para uso. | PCT | 55 |
| 61 | QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO | queijo muçarela fatiado – descrição: queijo tipo muçarela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob a égide legal. o produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, cor branco-creme, homogênea. | KG | 94 |
| 62 | REFRIGERANTE 2 L | Bebida carbonatada pronta para consumo, elaborada com água potável, açúcar, aromatizantes naturais ou artificiais e conservantes permitidos, em conformidade com a legislação vigente. O produto deve ser fornecido em garrafa PET, com embalagem lacrada, íntegra e identificada com rótulo legível, contendo marca, sabor, ingredientes, data de fabricação e validade. O refrigerante deverá apresentar coloração, sabor e efervescência característicos, sem alterações sensoriais ou contaminações. Sabores variados. | UN | 225 |
| 63 | SAGU; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS | sagu; produto amiláceo extraído e preparado de outros amidos e féculas; em forma granulada; sabor de natural; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico; embalagem em 500 gramas | PCT | 17 |
| 64 | SALSICHA TIPO HOT-DOG | salsicha congelada tipo hot dog, composta de ingredientes como: carne mecanicamente separada de aves, carne/ gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. sem pimenta e sem glúten. físico – químico (100 grs.): proteína: mínimo: 15 %; carboidrato: máximo 4 %; gorduras totais: máximo 35% | KG | 220 |
| 65 | SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS | sardinhas enlatadas água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal não contenha glúten, rica em ômega 3, pronta para consumo, embalagem de 250 gramas. | UN | 191 |
| 66 | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA | Tempero completo sem pimenta industrializado, peso no mínimo 1kg.Ingredientes básicos: Sal, Alho, Cebola e demais ingredientes. Embalagem plástica, herméticamente fechada. | PCT | 10 |
| 67 | TOMATE | Graúdo; com polpa firme; isento de enfermidades, material terroso; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. | KG | 160 |

* 1. Os produtos acima citados devem ser apresentados de acordo com os parâmetros especificados no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital e Instrumento da Contratação.
	2. 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.
	3. 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.
	4. O fornecimento do objeto caracteriza-se como contínuo, de acordo com as necessidades do Município, estando previsto no Plano Plurianual.
1. **FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**
	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.
2. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**
	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.
3. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**
	* 1. Os requisitos para a aquisição dos gêneros alimentícios para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social encontram-se descritos no **Tópico III** do Estudo Técnico Preliminar, que integra este Termo de Referência como Anexo I.
4. **EXECUÇÃO DO OBJETO:**
	1. O setor responsável encaminhará o pedido ao fornecedor de acordo com a previsão de consumo e agendará a data para realização das entregas.
	2. As entregas deverão ser realizadas em periodicidade semanal, conforme a necessidades definidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social.
		1. Em situações excepcionais, que demandem atendimento emergencial ou ajustes no fornecimento, a contratada deverá realizar entregas adicionais.
	3. O prazo de entrega dos itens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do pedido de compra pela contratada
	4. 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. Os produtos a serem entregues deverão estar acondicionados em embalagens adequadas à proteção e a integridade dos produtos.
	6. 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.
	7. As entregas deverão ser realizadas em quatro pontos:
* Centro de Referência de Assistência Social (CRAS): Rua Sete de Setembro, nº 361 – Centro, Taguaí/SP.
* Secretaria Municipal de Assistência Social: Rua João Carniato, nº 27 – Centro, Taguaí/SP.
* Centro de Convivência do Idoso: Rua dos Buritis, nº 325 – Jardim Primavera, Taguaí/SP.
* Centro de Geração de Renda: Rua José Gobbo, nº 1135 – Centro, Taguaí/SP.
	1. Os pontos de entrega elencados na cláusula 5.6, estão sujeitos a alterações ou incorporação de novos.
	2. As despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outra relacionada à entrega do produto, será de total responsabilidade do fornecedor.
	3. Quanto à forma de recebimento e aos critérios de aceitação dos produtos, devem-se atentar ao seguinte:
		1. O recebimento dos produtos será realizado na forma do inciso II do art. 140 da Lei nº. 14.133/2021, que compreende:
		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.
		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.
		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. Os produtos a serem entregues e especificados na cláusula 1.2. deste Termo de Referência, deverão estar em perfeitas condições de consumo.
		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.
		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.
	4. 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. Não serão aceitos produtos cuja condições de integridade não estejam satisfatórias.
1. **GESTÃO DO CONTRATO:**
	1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
	2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada 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.
	3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
	4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
	5. Deverão ser observadas as disposições a seguir sobre a fiscalização do contrato ou instrumento equivalente:
		1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
		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.
		3. O fiscal do contrato ou instrumento equivalente anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do mesmo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
		4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade na execução do contrato, o fiscal o contrato ou instrumento equivalente emitirá notificações para o fornecedor solicitando a sua correção e assinalando prazo para realizar a correção.
		5. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que se adotem as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
		6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
		7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
		8. O fiscal do contrato poderá verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, a liquidação, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
		9. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
	6. Referente à Gestão do Contrato ou do instrumento equivalente, deverão ser observadas as seguintes diligências:
		1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações dos prazos de execução, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;
		2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato de todas as ocorrências sucedidas durante à execução do mesmo e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
		3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho e liquidação de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
		4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;
		5. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.
2. **CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:**
	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 Termo de Referência e na proposta de preços.
	2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes nos documentos processuais e na proposta ofertada, devendo ser substituídos imediatamente pelo fornecedor para que não haja danos e prejuízos à administração e sem prejuízo da aplicação das penalidades.
	3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração e, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto entregue.
	4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências editalícias.
	5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se 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.
	6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
	7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
	8. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada contém os elementos necessários e essenciais, tais como:
		1. o número dos cupons fiscais equivalentes (se for o caso);
		2. a data da emissão;
		3. os dados do contrato e dados indicados no pedido de compra;
		4. o valor a pagar; e
		5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
	9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
	10. O contratado deverá manter as condições de habilitação exigidas no edital.
	11. 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.
	12. O prazo de que trato a cláusula 7.11 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
	13. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado ao contratado o direito ao contraditório e à ampla defesa.
	14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.
	15. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.
	16. 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.
	17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
	18. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
	19. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
	20. Independentemente do percentual de tributo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
	21. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, 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.
3. **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**
	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).
	2. A seleção do fornecedor será realizada conforme os critérios estabelecidos no edital e seus anexos.
	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.
		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.
	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.
		1. O Licitante deverá apresentar, junto com os documentos de habilitação **licença sanitária válida**, constante no Tópico III, do Estudo Técnico Preliminar, (anexo I deste Termo de Referência).
	5. O fornecimento do objeto será em remessa única após a emissão do pedido de compra.
4. **ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**
	1. A estimativa do valor da aquisição foi embasada em uma pesquisa de mercado, cujos resultados estão detalhados no anexo II, parte integrante do Estudo Técnico Preliminar.
	2. Os valores serão mantidos em sigilo até a fase negociação, servindo como referência para estabelecer o preço máximo aceitável.
		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.
	3. Os preços ofertados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos, tais como:
		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 contrato 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;
		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.
	4. Somente serão reajustados os preços registrados quando forem respeitados: a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.
5. **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
	1. As despesas referentes a presente aquisição serão custeadas com recursos provenientes da dotação orçamentária:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

**02/09/01 - F.M.A.S. - IDOSO; 02/09/02 - F.M.A.S. ASSISTÊNCIA SOCIAL GERAL**

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA

**08.241.0801.2533.0000 - MANUTENÇÃO F.M.A.S. - ATENÇÃO A PESSOA IDOSA; 08.244.0801.2536.0000 - MANUTENÇÃO DO F.M.A.S. - P.A.I.F. - C.R.A.S.**

ELEMENTO DE DESPESA:

* + - 1. **- MATERIAL DE CONSUMO**

FICHAS:

**467; 469; 470; 497; 498**

1. **FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**
	1. A fiscalização do contrato ficará a cargo do funcionário: Gisele Maiara de Souza Encarnação.
2. **GESTÃO DO CONTRATO**
	1. A gestão do contrato ficará a cargo do funcionário: Diego José Soldera Benatto.

Taguaí, 4 de setembro de 2025.

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

Gisele Maiara de Souza Encarnação

Assistente Social do Cras

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

Diego José Soldera Benatto

Secretário Municipal de Assistência Social

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

**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR:**

**AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TAGUAÍ.**

**INTRODUÇÃO**

Trata-se, este instrumento, de estudo técnico preliminar exarado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, 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 a fim de fornecer informações sólidas e fundamentadas para embasar a tomada de decisões em relação à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**.

Anexos que compõem este Estudo Técnico Preliminar: Anexo I do Estudo técnico Preliminar - Estimativa do Valor de Contratação (Sigiloso); Anexo II do Estudo técnico Preliminar:– Memória de Cálculo.

|  |
| --- |
| **I** - **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.** |

A Secretaria Municipal de Assistência Social de Taguaí necessita adquirir gêneros alimentícios para assegurar o atendimento das famílias em situação de vulnerabilidade social, com atenção especial a crianças, idosos e pessoas com deficiência. A presente aquisição é fundamental para garantir o fornecimento regular de alimentos que contribuam para a nutrição adequada, promovendo saúde, bem-estar e segurança alimentar dos beneficiários.

Atualmente, o município enfrenta restrições no estoque de gêneros alimentícios destinados aos programas sociais, em decorrência do esgotamento dos itens previstos na licitação anterior. Tal situação compromete a continuidade das ações da política pública de assistência social, especialmente no que se refere à oferta de lanches em atividades coletivas, ao fornecimento de kits emergenciais às famílias em situação de insegurança alimentar e ao desenvolvimento de ações de fortalecimento de vínculos comunitários.

A ausência da contratação implicaria na interrupção dessas atividades, prejudicando diretamente os serviços da Proteção Social Básica e Especial, e ampliando a situação de vulnerabilidade social dos usuários atendidos.

Dessa forma, a aquisição parcelada e planejada de gêneros alimentícios, pelo período de 12 (doze) meses, configura-se como medida indispensável para a continuidade e efetividade dos serviços socioassistenciais, garantindo a execução da política pública de assistência social e a preservação do direito fundamental à alimentação, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

|  |
| --- |
| **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.

|  |
| --- |
| **III** - **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.** |

Para assegurar a eficácia e a transparência na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das famílias em situação de vulnerabilidade social no município de Taguaí, com atenção especial a crianças, idosos e pessoas com deficiência, deverão ser observados os seguintes requisitos:

1. **Qualidade do Produto**
* Os gêneros alimentícios deverão ser próprios para consumo humano, apresentando-se em perfeitas condições de qualidade, integridade e higiene.
* Deverão atender integralmente às normas sanitárias e de rotulagem vigentes, contemplando informações sobre composição, prazo de validade, instruções de armazenamento, identificação do fabricante e lote.
* Produtos perecíveis deverão estar acondicionados em embalagens adequadas que assegurem a conservação durante o transporte e armazenamento.
* É vedada a presença de substâncias proibidas ou aditivos que comprometam a saúde do consumidor.
1. **Validade**

Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, observadas as normas da ANVISA sobre conservação e consumo seguro. Para assegurar a qualidade nutricional e sanitária, exige-se que:

* produtos industrializados e não perecíveis apresentem, no ato da entrega, no mínimo 70% de validade remanescente;
* Produtos refrigerados (carnes, frios, laticínios, embutidos e similares) deverão ser entregues em conformidade com as boas práticas de transporte e conservação, devidamente identificados por etiqueta, rótulo ou nota fiscal que indique a data de fabricação/embalagem e a validade estabelecida pelo fornecedor. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de consumo compatível com o período de utilização pela Administração, nunca inferior a 2/3 do prazo informado pelo fabricante ou fracionador, respeitando-se a cadeia de frios e as normas sanitárias vigentes;
* hortifrutigranjeiros estejam em condições de frescor e consumo imediato, com vida útil mínima de 5 dias após a entrega.

Todos os produtos devem conter o prazo de validade claramente impresso na embalagem ou etiqueta, garantindo segurança alimentar, rastreabilidade e fornecimento regular às famílias beneficiárias.

1. **Normas Técnicas e Legais**
* Atendimento integral às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores competentes.
* Cumprimento da legislação vigente aplicável à comercialização, transporte, armazenamento e manipulação de alimentos.
* *A empresa licitante deverá apresentar, na fase de habilitação, Licença ou Alvará Sanitário em vigor, expedido pela Vigilância Sanitária municipal ou estadual competente, correspondente à sua sede ou filial responsável pelo fornecimento, comprovando estar apta ao exercício de suas atividades, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.*
1. **Quantidade**
* As quantidades a serem adquiridas deverão atender à demanda identificada pela Secretaria Municipal de Assistência Social, assegurando regularidade no fornecimento e continuidade dos serviços prestados.
1. **Entrega**
* O fornecedor deverá garantir entregas pontuais, em conformidade com a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social,no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da emissão do pedido.
* As entregas deverão observar todas as medidas de segurança e higiene necessárias.
* Locais de entrega:
	+ Centro de Referência de Assistência Social (CRAS): Rua Sete de Setembro, nº 361 – Centro, Taguaí/SP.
	+ Secretaria Municipal de Assistência Social: Rua João Carniato, nº 27 – Centro, Taguaí/SP.
	+ Centro de Convivência do Idoso: Rua dos Buritis, nº 325 – Jardim Primavera, Taguaí/SP.
	+ Centro de Geração de Renda: Rua José Gobbo, nº 1135 – Centro, Taguaí/SP.
1. **Preço**
* Os preços ofertados deverão ser compatíveis com o valor de mercado e com a qualidade exigida, de modo a assegurar o melhor custo-benefício para a Administração Pública.
1. **Desempenho e Responsabilidade**
* O fornecedor deverá assegurar que todos os produtos atendam rigorosamente aos padrões de qualidade acordados durante toda a vigência do contrato.
* Produtos que apresentarem defeitos ou estiverem em desconformidade com as especificações deverão ser substituídos no prazo de 2(dois) dias úteis, contados a partir da notificação, sem ônus para a Administração.
* O cumprimento rigoroso de prazos e condições contratuais será exigido, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.
1. **Forma de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006**

Serão assegurados, no âmbito do certame, os benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, garantindo o tratamento diferenciado às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), sendo esses: o direito de preferência em caso de empate ficto, nos termos do § 2º do artigo 44 e do artigo 45, e a possibilidade de regularização fiscal, conforme os artigos 42 e 43 da referida Lei.

Considerando os riscos descritos no tópico XIII deste ETP, a estrutura administrativa do Município de Taguaí e a faculdade prevista no inciso III do artigo 49 da Lei Complementar nº 123/2006, verifica-se que a adoção da reserva de cotas ou da contratação exclusiva para ME e EPP não se mostra vantajosa para a Administração, conforme se justifica a seguir:

A análise de viabilidade para adoção de reserva de cotas ou exclusividade para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente em seus artigos 47 e 48, revela que tal medida, neste momento, acarreta riscos relevantes à eficiência, à continuidade e à segurança jurídica do processo licitatório. Dentre eles, destaca-se o risco de fracasso de itens, especialmente quando não houver o número mínimo de três participantes aptos ao benefício por item disposto nas cotas de 25% ou nos itens com valor inferior a R$ 80.000,00. Nesses casos, todo o esforço despendido na fase preparatória é perdido, sendo necessário refazer integralmente o processo, com nova publicação de edital, reabertura de prazos e nova análise de propostas — o que compromete os prazos, a continuidade dos serviços e a eficiência administrativa.

Somam-se a isso os riscos de aumento da carga de trabalho operacional, uma vez que a fragmentação do objeto demanda a análise de um número significativamente maior de propostas e empresas, elevando a complexidade da etapa de habilitação. Tal cenário também favorece a interposição de recursos administrativos, que podem atrasar a homologação e comprometer a entrega tempestiva dos produtos. Ainda, em caso de inabilitação de parte relevante das empresas participantes — o que não é incomum — há um risco real de anulação parcial do certame, gerando retrabalho e atrasos.

Adicionalmente, a fragmentação do objeto em lotes exclusivos ou reservados exige um nível de planejamento, controle e fiscalização que excede a capacidade operacional atual da equipe administrativa do Município, que se encontra reduzida. A multiplicidade de contratos simultâneos e a necessidade de gerir e fiscalizar cada um deles gerariam sobrecarga de trabalho aos fiscais e gestores de contrato, podendo causar atrasos no atendimento de outras demandas da Administração.

Também é relevante destacar que, diante da urgência do processo — motivada pelo esgotamento do saldo contratual anterior —, não há tempo hábil para a execução das etapas preparatórias com o nível de detalhamento exigido para cotas ou exclusividade, o que poderia aumentar os riscos de impugnações e de nulidade do certame.

Outro ponto crítico é o risco à continuidade dos serviços públicos essenciais, uma vez que a eventual necessidade de republicação do edital ou de adjudicação parcial poderia comprometer o abastecimento regular de produtos básicos às unidades escolares, de saúde e administrativas.

Dessa forma, os riscos mais relevantes identificados são:

* Fracasso de itens ou certames desertos;
* Retrabalho administrativo e atrasos;
* Sobrecarga das equipes responsáveis pela licitação, gestão e fiscalização;
* Risco de desabastecimento de produtos essenciais;
* Fragilidade operacional do processo.

Conclusivamente, firma-se a não aplicação da reserva de cotas ou da exclusividade neste certame, optando-se por ampla concorrência, com a devida garantia dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da LC nº 123/2006 às ME e EPP participantes. Esta decisão encontra respaldo no artigo 49, inciso III, da mesma Lei, e visa assegurar maior eficiência, segurançajurídica, economicidade e continuidade na prestação dos serviços públicos.

|  |
| --- |
| **IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO.** |

Considerando o consumo anual de gêneros alimentícios, foi realizado um levantamento, o qual encontra-se no anexo II, que faz parte integrante deste Estudo Técnico Preliminar e intitula-se “Memória de Cálculo” e foi determinada a quantidade a ser adquirida conforme descrito abaixo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Denominação do item** | **descrição pormenorizada** | **Unidade** | **Quantidade total** |
| 1 | ABACAXI | Fresco, inteiro, tamanho de 1 kg a 1,5 kg aproximadamente, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. | UN | 132 |
| 2 | ABOBRINHA BRASILEIRA | tipo brasileira, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | KG | 5,5 |
| 3 | ACHOCOLATADO EM PÓ | Achocolatado em pó, sem adição de outros sabores e odores artificiais, embalado em embalagens de no mínimo 700g, com composição básica: açúcar, cacau em pó e demais ingredientes. | UN | 99 |
| 4 | AÇUCAR CRISTAL 5 KG | açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada. isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. embalagem primária: saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg. embalagem secundária (quando necessária): deverá ser plástica, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem: deve atender a legislação vigente.  | PCT | 117 |
| 5 | ALFACE CRESPA OU LISA  | crespa ou lisa, fresca, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. maço de aproximadamente 250g. | MÇ | 94 |
| 6 | AMIDO DE MILHO 500G | produto amiláceo extraído do milho, embalagem primária: saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500 gramas.  | PCT | 71 |
| 7 | APRESUNTADO | apresuntado, fatiado | KG | 31 |
| 8 | ARROZ TIPO I 5 KG | arroz tipo1, agulhinha; premium; longo e fino; beneficiado; polido; grãos inteiros; acondicionado em saco plástico; com peso de 5 kg. | PCT | 123 |
| 9 | BANANA NANICA | em pencas, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte. | KG | 572 |
| 10 | BATATA INGLESA | firme e intacta, sem lesões de origem física (rachaduras, cortes), sem brotações, tamanhos e conformação uniforme, devendo ser graúda. | KG | 69 |
| 11 | BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO | biscoito doce do tipo wafer; com recheio sabores diversos (chocolate, chocolate branco, doce de leite, morango e outros). embalagem com no mínimo de 125g hermeticamente fechada. | PCT | 385 |
| 12 | BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM CRACKER | biscoito salgado água e sal e ou cream cracker; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, margarina e açúcar, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. acondicionado em pacote de no mínimo 370 gramas, dividido em 3 pacotes individuais. | PCT | 231 |
| 13 | BISTECA SUÍNA | especificação: carne suína bisteca; cortada em bife; resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. na embalagem deverá conter a identificação do produto: data manipulação e validade. | KG | 311 |
| 14 | BOLACHA DE MAISENA | classificação/características gerais: biscoito doce sem recheio, sabores maisena, embalada em pacotes de no mínimo 350g. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias permitidas. o produto a ser entregue deverá estar em embalagem inviolada e mantendo todas as características organolépticas inalteradas, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. | PCT | 44 |
| 15 | BOLO PRONTO INDUSTRIALIZADO | vários sabores (o sabor será indicado no pedido), peso mínimo 250g, acondicionada em embalagem plástica selada e com as informações de lote, data de fabricação, data de vencimento, tabela de informação nutricional e alertas obrigatório para componentes que possam causar alergia. | PCT | 88 |
| 16 | CAIXA DE BOMBOM | embalagem com no mínimo 250g - contém bombons sortidos de em média 18g cada. | UN | 110 |
| 17 | CALDO DE CARNE 114G APROXIMADAMENTE | com aproximadamente 114g - com 12 tabletes | CX | 50 |
| 18 | CALDO DE GALINHA 114G APROXIMADAMENTE | caixa com 12 tabletes, com aproximadamente 114g | CX | 47 |
| 19 | CEBOLA | cebola; para consumo fresco; graúda; sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre; (granel) | KG | 39 |
| 20 | CENOURA | Com tamanho regular, cor alaranjada. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. produto sujeito a verificação no ato da entrega. | KG | 28 |
| 21 | COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); EMBALAGEM COM 100 GRAMAS | coco ralado puro, sem açúcar ou outro tipo de adoçante, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em saco de 100 gramas. | PCT | 98 |
| 22 | COXA/SOBRECOXA DE FRANGO | produto fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odores fortes desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. | KG | 286 |
| 23 | CREME DE LEITE 300G | creme de leite tradicional uht, embalagem lata de 300g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto. | LTA | 327 |
| 24 | EXTRATO DE TOMATE | obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. embalagem de no mínimo 300 gramas. | UN | 11 |
| 25 | FARINHA DE MILHO; EMBALAGEM COM 1 KG | farinha de milho; tipo biju, do grão de milho torrado; na cor amarela; isentam de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; pesando 1 kg. | PCT | 20 |
| 26 | FARINHA DE TRIGO 1 KG | classificação farinha de trigo especial. especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. rendimento satisfatório. não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. | PCT | 44 |
| 27 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 2KG | características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado e resistente, contendo de 2kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado, lacrado. | PCT | 40 |
| 28 | FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS | ingredientes: bicarbonato de sódio (nahco3); acidulante (creme de tártaro, fosfato monocálcico, ou ácido cítrico). características: pó branco fino; reage quimicamente na presença de umidade e ácido para liberar dióxido de carbono, proporcionando aeração e crescimento às massas; agente levedante não biológico, não contém microrganismos vivos. | POTE | 231 |
| 29 | FILÉ DE PEIXE - TILAPIA | filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Variação de peso após descongelamento: até 10%.Registro obrigatório**:** SIF ou SISP. Embalagem:atóxica, resistente, com lacre, peso impresso e rótulo conforme legislação, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente.  | KG | 124 |
| 30 | FUBÁ 500G | fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas; embalagem: em saco plástico transparente atóxico. | PCT | 127 |
| 31 | GOIABADA 300G | ingredientes: polpa de goiaba; açúcar; gelificante; acidulante; conservante. características: doce de consistência firme e uniforme, apresentado em formato retangular ou quadrado; cor vermelha intensa, reflexo da alta concentração de polpa de goiaba; textura macia e fácil de cortar, com uma ligeira aderência ao cortar; sabor doce e frutado, com notas ácidas sutis; embalagem hermética, geralmente em papel celofane ou filme plástico, para garantir a integridade do produto e sua vida útil prolongada; produto padronizado, com peso e tamanho uniformes em cada barra. | PCT | 11 |
| 32 | IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS) | iogurte polpa de frutas – sabores variados, bebida láctea com polpa de frutas sabores variados (embalagem plástica de no mínimo 850 g). deverá conter registro, data de fabricação e validade. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da anvisa e inmetro.  | UN | 173 |
| 33 | LARANJA | Fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. cada laranja deve pesar em média 130g. | KG | 693 |
| 34 | LEITE CONDENSADO 395G | ingredientes: leite, açúcar e lactose. sem adição de amido de milho. | UN | 44 |
| 35 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO | leite em pó integral, instantâneo rico em ferro e vitaminas, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. cor: branco amarelado. sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. o leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. embalagem de 400g. Não será aceito composto lácteo. | PCT | 120 |
| 36 | LINGUIÇA CALABRESA | ingredientes: carne suína; gordura suína; temperos; estabilizantes. características: linguiça defumada em formato cilíndrico; cor avermelhada a alaranjada, devido à presença de especiarias como a páprica e a pimenta calabresa; textura firme e suculenta, com uma mistura equilibrada de carne e gordura; sabor característico da linguiça calabresa, que combina notas defumadas, salgadas e levemente picantes; produto pronto para consumo, podendo ser consumido cru, grelhado, assado, cozido ou frito. | KG | 11 |
| 37 | MAÇÃ | maçã da época (fuji, gala) de tamanho médio e cor uniforme, firme, sem ferimentos e / ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. cada maçã deve pesar aproximadamente 70g. | KG | 396 |
| 38 | MACARRÃO ESPAGUETE 500 G | macarrão espaguete; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico; ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com 500 g. | UN | 40 |
| 39 | MAIONESE 500G | Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme.Odor: característico de maionese, sem odores estranhos.Sabor: suave, característico do produto, sem gosto de ranço ou fermentação.Textura: cremosa, homogênea, sem separação de fases (sem presença de líquidos ou grumos).Ingredientes básicos: óleo vegetal comestível, água, ovos ou gemas pasteurizadas, vinagre, sal, condimentos, conservantes, estabilizantes e demais ingredientes conforme legislação vigente. | UN | 28 |
| 40 | MAMÃO FORMOSA | mamão tipo formosa, tamanha e cor uniformes, devendo ser maduro e bem desenvolvido, firme, sem ferimentos e/ ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. | KG | 76 |
| 41 | MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; POTE COM 500 GRAMAS | margarina; com sal e sem gordura trans; teor mínimo de lipídios 60%; podendo conter vitamina e outras substancias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; em pote plástico de 500 gramas. | POTE | 385 |
| 42 | MASSA DE PASTEL 500G | ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; água; gordura vegetal ou animal; sal; conservantes (opcional); características: massa fina e elástica, ideal para preparar pastéis crocantes e saborosos; apresentada em formato de rolo; cor branca ou amarelada; textura homogênea e maleável, fácil de estender e moldar; embalagem hermética, com filme plástico sob a massa para evitar aderência, pronta para uso, sem a necessidade de preparo adicional antes de ser utilizada. | PCT | 127 |
| 43 | MELÂNCIA | redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso médio 10kg a unidade. | KG | 440 |
| 44 | MILHO DE CANJICA BRANCA; | Milho de canjica branca, em embalagem plástica atóxica transparente com no mínimo 500g, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. | PCT | 33 |
| 45 | MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS | milho de pipoca; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 g. | PCT | 11 |
| 46 | MILHO VERDE EM CONSERVA | ingredientes: milho verde, água; sal. características: grãos de milho verde, preservados em uma solução líquida; cor amarela vibrante, característica do milho fresco; textura firme e suculenta; embalagem hermética para preservar a frescura e o sabor do produto. pronto para consumo, sem a necessidade de preparo adicional. peso mínimo drenado 170g. | LT | 6 |
| 47 | MOLHO DE TOMATE PRONTO | Elaborado a partir de tomates selecionados, polpa de tomate concentrada, temperos e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deve ser fornecido em embalagem original de fábrica, lacrada, íntegra e identificada com rótulo legível, contendo marca, composição, informações nutricionais, data de fabricação e validade. O molho deve apresentar coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, livre de fermentação, grumos excessivos, sujidades, corpos estranhos ou alterações sensoriais. Embalagem: sache de no mínimo 300 gramas. | SACHE | 182 |
| 48 | MORTADELA FATIADA | carne suína (principal componente); toucinho; água; temperos (como sal, pimenta, alho, noz-moscada, entre outros); estabilizantes; conservantes. embutido de carne suína, geralmente moída, temperada e embutida; cor rosa pálida a avermelhada, dependendo dos ingredientes e processos de fabricação; textura macia e suculenta, com uma mistura equilibrada de carne e gordura; sabor característico, levemente defumado e condimentado, proveniente dos temperos utilizados. | KG | 110 |
| 49 | MOSTARDA | composição: vinagre, açúcar líquido, amido, semente de mostarda, sal e condimentos e conservante. com no mínimo 180g. embalagem hermeticamente fechada. | FRASC | 17 |
| 50 | ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; FRASCO 900 ML | óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas; frasco plástico com 900 ml. | FRASC | 60 |
| 51 | ORÉGANO | orégano; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 7 gramas no mínimo, acondicionada em embalagem plástica. | PCT | 7 |
| 52 | OVOS DE GALINHA (DÚZIA) | ovos de galinha, frescos, íntegros e inspecionados; embalagem externa pode ser de papelão, plástico ou outro material, para proteger os ovos contra danos e contaminações durante o transporte e armazenamento; tamanho padrão grande. | DZ | 252 |
| 53 | PÃO DE FORMA 500G | pão de forma fatiado 500g produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. o produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. a embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente | PCT | 250 |
| 54 | PAO TIPO BISNAGUINHA 300G | feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo, sal, leite em pó desnatado e emulsificantes como lecitina de soja e estearoil 2-lactil lactato de cálcio. | PCT | 237 |
| 55 | PÃO DE LEITE 90 GRAMAS | pão de leite, 90 gramas, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela anvisa. | KG | 121 |
| 56 | PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS | formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. | KG | 119 |
| 57 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO | peito de frango; sem osso, em cubo com 3 cm de espessura aproximadamente ou fatiado (conforme pedido), fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. refrigerado. provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, sem odores fortes e desagradáveis, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. | KG | 22 |
| 58 | PERA | de tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada. | KG | 98 |
| 59 | PÓ PARA PREPARO DE GELATINA | gelatina em pó. características: pó fino de cor variada, dependendo do sabor da gelatina; quando preparado, forma uma substância gelatinosa firme e elástica; rendimento de 500 ml de gelatina pronta para consumo. | UN | 138 |
| 60 | QUEIJO RALADO 50G | ingredientes: queijo parmesão (queijo duro envelhecido); antiumectantes características: queijo parmesão ralado finamente em partículas uniformes; cor branca a creme, característica do queijo parmesão; textura seca e granulada; sabor intenso, salgado e levemente picante, típico do queijo parmesão envelhecido; embalagem hermética. pronto para uso. | PCT | 55 |
| 61 | QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO | queijo muçarela fatiado – descrição: queijo tipo muçarela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob a égide legal. o produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, cor branco-creme, homogênea. | KG | 94 |
| 62 | REFRIGERANTE 2 L | Bebida carbonatada pronta para consumo, elaborada com água potável, açúcar, aromatizantes naturais ou artificiais e conservantes permitidos, em conformidade com a legislação vigente. O produto deve ser fornecido em garrafa PET, com embalagem lacrada, íntegra e identificada com rótulo legível, contendo marca, sabor, ingredientes, data de fabricação e validade. O refrigerante deverá apresentar coloração, sabor e efervescência característicos, sem alterações sensoriais ou contaminações. Sabores variados. | UN | 225 |
| 63 | SAGU; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS | sagu; produto amiláceo extraído e preparado de outros amidos e féculas; em forma granulada; sabor de natural; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico; embalagem em 500 gramas | PCT | 17 |
| 64 | SALSICHA TIPO HOT-DOG | salsicha congelada tipo hot dog, composta de ingredientes como: carne mecanicamente separada de aves, carne/ gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. sem pimenta e sem glúten. físico – químico (100 grs.): proteína: mínimo: 15 %; carboidrato: máximo 4 %; gorduras totais: máximo 35% | KG | 220 |
| 65 | SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS | sardinhas enlatadas água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal não contenha glúten, rica em ômega 3, pronta para consumo, embalagem de 250 gramas. | UN | 191 |
| 66 | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA | Tempero completo sem pimenta industrializado, peso no mínimo 1kg.Ingredientes básicos: Sal, Alho, Cebola e demais ingredientes. Embalagem plástica, herméticamente fechada. | PCT | 10 |
| 67 | TOMATE | Graúdo; com polpa firme; isento de enfermidades, material terroso; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. | KG | 160 |

|  |
| --- |
| **V - LEVANTAMENTO DE MERCADO.** |

A aquisição dos gêneros alimentícios objeto deste Estudo Técnico Preliminar configura-se como uma prática recorrente na Administração Pública Municipal, uma vez que tais itens são regularmente utilizados no desenvolvimento dos serviços prestados pela Assistência Social, incluindo os serviços de convivência e o acompanhamento de famílias em situação de vulnerabilidade social, com o objetivo de compor kits e fornecer benefícios alimentares às famílias atendidas.

Verifica-se, no mercado, ampla disponibilidade de empresas devidamente registradas e com ramo de atividade compatível com o objeto pretendido, aptas ao fornecimento dos gêneros alimentícios necessários.

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado visando identificar as soluções disponíveis, bem como aferir a viabilidade técnica e econômica da contratação, de modo a assegurar a escolha da opção mais vantajosa para a Administração.

**1. Alternativas Possíveis**

Foram analisadas as seguintes alternativas para atendimento da demanda:

**a) Adesão a ata de registro de preços vigente**

* **Vantagens:**
	+ Maior agilidade no processo de contratação.
	+ Dispensa a realização de novo certame, desde que observadas condições vantajosas para a Administração.
* **Desvantagens:**
	+ Não foram identificadas atas vigentes que atendam, de forma integral, às especificidades da presente demanda.
* **Conclusão:** Alternativa inviabilizada em razão da inexistência de atas aderentes às necessidades da Administração Municipal.

**b) Contratação por meio de licitação pública com vigência de 12 meses**

A contratação direta por licitação, com prazo de vigência de 12 meses, justifica-se pelo caráter recorrente da aquisição, garantindo fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios para os serviços de convivência e acompanhamento de famílias em situação de vulnerabilidade social.

* **Vantagens:**
	+ Garantia de fornecimento regular durante todo o período, evitando interrupções nos serviços.
	+ Possibilidade de negociação de preços e condições favoráveis considerando a quantidade anual necessária, otimizando recursos públicos.
	+ Padronização e controle de qualidade, assegurando validade, conservação e segurança alimentar dos produtos.
	+ Flexibilidade na gestão de estoques e atendimento das demandas de cada unidade administrativa.
	+ Atende plenamente aos princípios do planejamento, isonomia, economicidade, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.
* **Desvantagens:**
	+ Exige maior tempo na fase preparatória do processo, incluindo levantamento de mercado, elaboração de estudo técnico preliminar, termo de referência e edital.
* **Conclusão:**

A contratação por meio de licitação pública com vigência de 12 meses representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico, jurídico e operacional, promovendo o melhor custo-benefício e assegurando o atendimento eficiente às demandas da Administração Municipal.

**2. Justificativa Técnica e Econômica da Solução Adotada**

A adoção da licitação com vigência de 12 meses justifica-se por:

* Atender de forma eficiente às necessidades operacionais da Administração Pública Municipal e às demandas dos serviços de convivência e acompanhamento de famílias em situação de vulnerabilidade social.
* Garantir fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios, evitando interrupções nos serviços.
* Assegurar controle de qualidade e padronização dos produtos, prevenindo desperdícios e vencimento de itens.
* Possibilitar otimização de recursos públicos, mediante negociação de preços e melhores condições de fornecimento.
* Promover eficiência logística, com entregas programadas conforme a demanda de cada unidade.
* Estar plenamente amparada nos dispositivos legais da Lei nº 14.133/2021, garantindo segurança jurídica ao processo.

Portanto, a licitação pública com vigência de 12 meses constitui a solução que melhor concilia os aspectos técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos, garantindo o pleno atendimento ao interesse público e a observância dos princípios que regem a Administração Pública.

|  |
| --- |
| **VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.** |

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 de valor) de forma sigilosa, e tornar-se-á pública durante a fase de negociação, 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.** |

A solução a ser contratada consiste na aquisição de gêneros alimentícios variados, abrangendo produtos industrializados, estocáveis, perecíveis, carnes, frios e hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das famílias em situação de vulnerabilidade social do município de Taguaí. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, com entrega parcelada por item, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

**Escopo da contratação:**

* Fornecimento de gêneros alimentícios listados no Termo de Demanda, contemplando itens básicos, hortifrutis, carnes e derivados, produtos industrializados e lácteos;
* Observância dos requisitos de qualidade, validade, embalagem e conservação previstos neste Estudo Técnico Preliminar;
* Entrega fracionada, em cronograma definido pela Secretaria Municipal de Assistência Social, assegurando regularidade no atendimento às famílias e evitando desperdício de alimentos.

**Funcionamento e etapas:**

1. **Planejamento e requisição:** as unidades vinculadas à Assistência Social encaminharão à Secretaria a solicitação de gêneros alimentícios conforme demanda;
2. **Pedido ao fornecedor:** será emitida ordem de fornecimento, indicando os itens e quantidades a serem entregues;
3. **Entrega e conferência:** o fornecedor realizará a entrega nos locais determinados pela Secretaria de Assistência Social, devendo os produtos ser conferidos por servidor designado, com verificação de quantidade, validade e condições de higiene;
4. **Armazenamento e distribuição:** após o recebimento, os produtos serão armazenados conforme normas sanitárias e distribuídos às famílias e usuários, em forma de kits, lanches em atividades coletivas ou refeições em eventos socioassistenciais.

**Condições adicionais:**

* Os fornecedores deverão observar integralmente a legislação da ANVISA e demais órgãos reguladores.
* Produtos entregues fora do padrão de qualidade ou com validade inferior à estipulada deverão ser recusados e substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da notificação**,** sem ônus para a Administração.
* O cumprimento dos prazos de entrega e a adequação das condições de transporte e armazenamento são de responsabilidade exclusiva do fornecedor.

|  |
| --- |
| **VIII - JUSTIFICATIVAS O PARCELAMENTO.** |

O parcelamento do objeto da contratação apresenta-se como medida tecnicamente viável e juridicamente adequada, estando em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

A adoção do parcelamento justifica-se pelos seguintes aspectos:

1. **Viabilidade Técnica**
	* O fracionamento por grupos ou itens possibilita a especificação detalhada de cada gênero alimentício, garantindo que o fornecimento atenda plenamente às necessidades dos serviços da Assistência Social.
	* Permite maior controle da qualidade, validade e conservação dos produtos, considerando as diferentes naturezas dos gêneros (estocáveis, refrigerados e hortifrutigranjeiros).
2. **Ganho Econômico**
	* O parcelamento possibilita a participação de um número maior de fornecedores, especialmente aqueles especializados em determinados segmentos, ampliando a concorrência e favorecendo a obtenção de melhores preços.
	* Reduz o risco de sobrepreço ao evitar a concentração da contratação em um único fornecedor, estimulando a busca de propostas mais vantajosas para a Administração.
3. **Gestão Contratual**
	* Facilita o acompanhamento da execução contratual, permitindo maior controle sobre entregas, prazos e qualidade dos produtos.
	* Favorece a adequação das entregas à demanda real de cada unidade administrativa, reduzindo riscos de perdas, desperdícios ou vencimento de alimentos.
	* Proporciona flexibilidade na substituição de fornecedores em caso de descumprimento contratual parcial, sem comprometer o fornecimento integral dos serviços.
4. **Competitividade do Certame**
	* O parcelamento amplia a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, que muitas vezes não têm capacidade de fornecer todos os itens em um único lote.
	* Estimula a concorrência saudável entre fornecedores especializados, assegurando maior isonomia no processo licitatório e resultados mais vantajosos para a Administração.

|  |
| --- |
| **IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.** |

A contratação dos gêneros alimentícios, com fornecimento parcelado pelo período de 12 (doze) meses, busca assegurar planejamento, previsibilidade e controle dos gastos públicos, garantindo a regularidade no atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade social, sem onerar desnecessariamente o orçamento municipal.

Entre os principais resultados esperados, destacam-se:

* **Economicidade:** a aquisição por meio de processo licitatório competitivo permitirá obter preços compatíveis com o mercado, assegurando melhor custo-benefício e evitando compras emergenciais, que poderiam resultar em valores mais elevados.
* **Aproveitamento de recursos orçamentários:** o fornecimento parcelado, conforme demanda, possibilitará melhor gestão financeira, evitando o acúmulo de estoques e reduzindo riscos de desperdício ou vencimento de produtos.
* **Melhoria dos processos internos:** a contratação centralizada simplificará o fluxo de requisições, entregas e controle de estoque, padronizando procedimentos de recebimento e armazenamento dos alimentos.
* **Racionalização do uso de pessoal:** a sistemática de entrega planejada reduzirá a necessidade de deslocamentos frequentes e otimizará o trabalho das equipes técnicas, que poderão concentrar esforços no atendimento direto às famílias e no desenvolvimento das atividades socioassistenciais.
* **Impacto positivo nos serviços prestados:** a disponibilidade contínua de alimentos garantirá a execução dos programas de convivência e fortalecimento de vínculos, a realização de eventos comunitários e a distribuição de kits às famílias, fortalecendo a política pública de assistência social e contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários.

Portanto, a contratação permitirá maior eficiência na gestão dos recursos públicos, ampliando a capacidade de atendimento da rede socioassistencial e promovendo melhores condições de vida para a população em situação de vulnerabilidade social no município de Taguaí.

|  |
| --- |
| **X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.** |

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, conclui-se que não há necessidade de se adotar providências prévias à celebração do contrato.

|  |
| --- |
| **XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.** |

**Não existem contratações correlatas ou interdependentes** que influenciem ou condicionem a aquisição de gêneros alimentícios.

A solução proposta refere-se exclusivamente ao fornecimento parcelado de alimentos destinados às famílias em situação de vulnerabilidade social e ao atendimento nos serviços socioassistenciais, não havendo necessidade de alinhamento com outros contratos em vigor ou previstos.

Dessa forma, a execução do objeto poderá ocorrer de maneira autônoma e independente, assegurando a efetividade da solução, a simplificação do processo licitatório e a plena continuidade dos serviços ofertados pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

|  |
| --- |
| **XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS.** |

A contratação de gêneros alimentícios, por sua natureza, não gera impactos ambientais diretos significativos. Entretanto, é possível identificar alguns aspectos relacionados ao transporte, ao uso de embalagens e ao descarte de resíduos, que demandam atenção da Administração Pública e dos fornecedores.

**Possíveis impactos ambientais:**

* Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens dos produtos;
* Consumo de combustível e emissão de poluentes durante o transporte e distribuição;
* Descarte inadequado de alimentos impróprios para consumo, caso ocorram perdas.

**Medidas mitigadoras a serem observadas:**

* Incentivo à utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou que sigam padrões sustentáveis de produção;
* Exigência de transporte adequado, buscando-se eficiência logística e redução de deslocamentos desnecessários;
* Acondicionamento e descarte dos resíduos sólidos de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
* Estabelecimento de rotinas internas de controle para evitar perdas de alimentos, priorizando a utilização integral dos itens adquiridos;
* Observância, quando aplicável, de programas de logística reversa para embalagens plásticas, metálicas ou de vidro, conforme regulamentações ambientais;
* Utilização racional dos recursos públicos, evitando estoques excessivos e consequente risco de vencimento de produtos.

Dessa forma, a contratação contribuirá para o atendimento das demandas sociais sem comprometer o equilíbrio ambiental, em conformidade com os princípios da sustentabilidade, eficiência e responsabilidade socioambiental que regem a Administração Pública.

|  |
| --- |
| **XIII - ANÁLISE DOS RISCOS**  |

A análise de risco é uma etapa essencial do Estudo Técnico Preliminar (ETP), com o objetivo de identificar, avaliar e propor medidas para mitigar os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a execução contratual. Essa etapa permite antecipar fatores críticos que podem impactar o cumprimento dos prazos, a qualidade dos produtos, os custos e a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Abaixo são apresentados os principais riscos identificados, suas causas, impactos e respectivas ações preventivas:

**RISCO 1: Atrasos no processo licitatório ou na entrega dos gêneros alimentícios**

* **Probabilidade:** Média
* **Impacto:** Alto

**Possíveis Causas:**

* Burocracia e complexidade na tramitação do processo;
* Problemas logísticos do fornecedor (estoque, transporte,

distribuição).

**Danos Potenciais:**

* Interrupção no fornecimento de alimentos às famílias;
* Comprometimento dos serviços socioassistenciais.

**Ações Preventivas:**

* Planejamento detalhado com cronograma de atividades;
* Seleção de fornecedores com estrutura logística adequada;
* Cláusulas contratuais prevendo penalidades por atraso.

**RISCO 2: Fornecimento de alimentos em desacordo com as especificações técnicas**

* **Probabilidade:** Alta
* **Impacto:** Alto

**Possíveis Causas:**

* Intenção do fornecedor de reduzir custos com produtos de baixa qualidade;
* Falhas na fiscalização no momento do recebimento.

**Danos Potenciais:**

* Risco à saúde dos beneficiários;
* Necessidade de substituição de lotes e atraso no atendimento.

**Ações Preventivas:**

* Especificações técnicas claras e detalhadas no edital;
* Fiscalização rigorosa e imediata no recebimento dos produtos;
* Substituição obrigatória de itens em desconformidade, sem ônus à Administração.

**RISCO 3: Aumento de custos devido à flutuação de preços de alimentos**

* **Probabilidade:** Alta
* **Impacto:** Alto

**Possíveis Causas:**

* Oscilações sazonais no preço de hortifrutis, carnes e derivados;
* Inflação e variações de mercado.

**Danos Potenciais:**

* Desequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
* Necessidade de suplementação orçamentária.

**Ações Preventivas:**

* Utilizar preços médios atualizados de mercado no planejamento;
* Previsão contratual de reequilíbrio econômico-financeiro;
* Acompanhamento periódico das variações de mercado.

**RISCO 4: Não cumprimento dos prazos contratuais pelo fornecedor**

* **Probabilidade:** Média
* **Impacto:** Alto

**Possíveis Causas:**

* Problemas de fornecimento ou estoque;
* Sobrecarga na produção/distribuição;
* Greves, intempéries ou eventos imprevistos.

**Danos Potenciais:**

* Descontinuidade da oferta de alimentos;
* Prejuízo aos serviços da rede socioassistencial.

**Ações Preventivas:**

* Definição contratual clara dos prazos de entrega;
* Monitoramento constante da execução contratual;
* Previsão de penalidades e possibilidade de substituição do fornecedor inadimplente.

**RISCO 5: Recebimento de produtos perecíveis fora do prazo ou em más condições**

* **Probabilidade:** Média
* **Impacto:** Alto

**Possíveis Causas:**

* Transporte inadequado;
* Descumprimento das normas da ANVISA;
* Falta de controle de qualidade pelo fornecedor.

**Danos Potenciais:**

* Descarte de produtos;
* Risco à saúde dos usuários.

**Ações Preventivas:**

* Exigir transporte em conformidade com normas sanitárias;
* Conferência minuciosa no recebimento;
* Substituição imediata sem ônus para a Administração.

**RISCO 6: Fracasso de itens por ausência de no mínimo 3 participantes aptos nas cotas ou itens exclusivos para ME/EPP**

* **Probabilidade:** Média
* **Impacto:** Alto

**Possíveis Causas:**

* Baixa quantidade de fornecedores ME/EPP capacitados no mercado local/regional;
* Exigências técnicas incompatíveis com a capacidade de microempresas.

**Danos Potenciais:**

* Itens desertos ou fracassados, gerando descontinuidade do processo;
* Necessidade de revisão do edital e republicação.

**Ações Preventivas:**

* Realização de certame com ampla participação, mantendo-se os benefícios para micro e pequenas empresas quanto ao empate ficto e habilitação tardia.

**RISCO 7: Aumento da carga de trabalho da equipe e atraso na análise das propostas em caso de aplicação de cotas para ME/EPP**

* **Probabilidade:** Alta
* **Impacto:** Médio

**Possíveis Causas:**

* Maior volume de propostas a serem analisadas separadamente por tipo de cota;
* Equipe reduzida ou com acúmulo de funções.

**Danos Potenciais:**

* Morosidade na análise e julgamento das propostas;
* Risco de erros ou omissões no julgamento;
* Atraso na conclusão do certame.

**Ações Preventivas:**

* Planejamento prévio da equipe e reforço técnico temporário, se necessário;
* Não aplicação de cota, em conformidade com as hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

|  |
| --- |
| **XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.** |

Diante do exposto, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Taguaí, nas quantidades e formas descritas neste Estudo Técnico Preliminar é VIÁVEL, pois adequa-se à necessidade identificada na demanda de contratação, bem como à sua viabilidade técnica e econômica, conforme disposto no § 1° do art. 18 da Lei Federal 14.133/2021. Sugere-se, portanto, a adoção da modalidade de licitação PREGÃO ELETRÔNICO, por se tratar de objeto comum de fornecimento contínuo.

Taguaí-SP, 4 de setembro de 2025.

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

Gisele Maiara de Souza Encarnação

Assistente Social do Cras

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

Diego José Soldera Benatto

Secretário Municipal de Assistência Social.

Após análise minuciosa do estudo técnico preliminar, decidi:

* acatá-lo.
* rejeitá-lo.
* aceitá-lo com ressalvas.

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

Eder Carlos Fogaça da Cruz

Prefeito Municipal de Taguaí

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

**ANEXO II DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**MEMÓRIA DE CÁLCULO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produtos** | **Quant. solicitada para esse Processo, inexistente em processo anterior**  | **Valor gasto ano anterior (2024) -(Relação de Empenhos) (anexo)** | **Acréscimo de 10%** |
| ABACAXI |  | 120 | 132 |
| ABOBRINHA BRASILEIRA |  | 5 | 5,5 |
| ACHOCOLATADO EM PÓ |  | 90 | 99 |
| AÇUCAR CRISTAL 5 KG |  | 106 | 116,6 |
| ALFACE CRESPA OU LISA  |  | 85 | 93,5 |
| AMIDO DE MILHO 500G |  | 64 | 70,4 |
| APRESUNTADO |  | 28 | 30,8 |
| ARROZ TIPO I 5 KG |  | 111 | 122,1 |
| BANANA NANICA |  | 520 | 572 |
| BATATA INGLESA |  | 62 | 68,2 |
| BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO |  | 350 | 385 |
| BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM CRACKER |  | 210 | 231 |
| BISTECA SUÍNA |  | 282 | 310,2 |
| BOLACHA DE MAISENA |  | 40 | 44 |
| BOLO PRONTO INDUSTRIALIZADO |  | 80 | 88 |
| CAIXA DE BOMBOM |  | 100 | 110 |
| CALDO DE CARNE 114G APROXIMADAMENTE |  | 45 | 49,5 |
| CALDO DE GALINHA 114G APROXIMADAMENTE |  | 42 | 46,2 |
| CEBOLA; ENTRE 90 MM A 75 MM; |  | 35 | 38,5 |
| CENOURA |  | 25 | 27,5 |
| COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); EMBALAGEM COM 100 GRAMAS |  | 89 | 97,9 |
| COXA/SOBRECOXA DE FRANGO |  | 260 | 286 |
| CREME DE LEITE 300G |  | 297 | 326,7 |
| EXTRATO DE TOMATE 340G |  | 10 | 11 |
| FARINHA DE MILHO; EMBALAGEM COM 1 KG |  | 18 | 19,8 |
| FARINHA DE ROSCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS |  | 17 | 18,7 |
| FARINHA DE TRIGO 1 KG |  | 40 | 44 |
| **FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG** | **40** |  | **0** |
| FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS |  | 210 | 231 |
| FILÉ DE PEIXE – TILAPIA |  | 112 | 123,2 |
| FUBÁ 500G |  | 115 | 126,5 |
| GOIABADA 300G |  | 10 | 11 |
| **IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS)** | **172,8** |  | **0** |
| LARANJA |  | 630 | 693 |
| LEITE CONDENSADO 395G |  | 40 | 44 |
| **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO** | **120** |  | **0** |
| LINGUIÇA CALABRESA |  | 10 | 11 |
| MAÇÃ |  | 360 | 396 |
| **MACARRÃO ESPAGUETE 500 G** | **40** |  | **0** |
| MAIONESE 500G |  | 25 | 27,5 |
| MAMÃO FORMOSA |  | 69 | 75,9 |
| MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; POTE COM 500 GRAMAS |  | 350 | 385 |
| MASSA DE PASTEL 500G |  | 115 | 126,5 |
| MELÂNCIA |  | 400 | 440 |
| MILHO DE CANJICA BRANCA; |  | 30 | 33 |
| MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS |  | 10 | 11 |
| MILHO VERDE EM CONSERVA |  | 5 | 5,5 |
| MOLHO DE TOMATE PRONTO 340g |  | 165 | 181,5 |
| MORTADELA FATIADA |  | 100 | 110 |
| MOSTARDA |  | 15 | 16,5 |
| **ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; FRASCO 900 ML** | **60** |  | **0** |
| ORÉGANO |  | 6 | 6,6 |
| OVOS DE GALINHA (DÚZIA) |  | 229 | 251,9 |
| PÃO DE FORMA 500G |  | 227 | 249,7 |
| PAO TIPO BISNAGUINHA 300G |  | 215 | 236,5 |
| PÃO DE LEITE 90 GRAMAS |  | 110 | 121 |
| PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS |  | 108 | 118,8 |
| PEITO DE FRANGO SEM OSSO |  | 20 | 22 |
| PEPINO |  | 2 | 2,2 |
| PERA |  | 89 | 97,9 |
| PRESUNTO |  | 28 | 30,8 |
| PÓ PARA PREPARO DE GELATINA |  | 125 | 137,5 |
| QUEIJO RALADO 50G |  | 50 | 55 |
| QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO |  | 85 | 93,5 |
| REFRIGERANTE 2 L |  | 204 | 224,4 |
| REPOLHO |  | 5 | 5,5 |
| SAGU; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS |  | 15 | 16,5 |
| SALSICHA TIPO HOT-DOG |  | 200 | 220 |
| SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS |  | 173 | 190,3 |
| TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA |  | 9 | 9,9 |
| TOMATE |  | 145 | 159,5 |

**Obs.:** Os itens destacados em vermelho são inexistentes no processo anterior. Eles podem ser utilizados em algumas refeições em grupo. Em média, ocorrem 6 eventos por ano nos quais há alimentação coletiva, como almoços e jantares, além da realização de reuniões mensais em grupo.

Nessas reuniões, o item REFRIGERANTE pode ser fornecido para aproximadamente 80 pessoas. Considerando que cada pessoa consome, em média, 180 ml, a quantidade total por reunião é de 14,400 litros. Como as reuniões ocorrem 12 vezes ao ano, o consumo anual estimado é baseado nessa frequência.

Taguaí, 1 de agosto de 2025.

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

Diego José Soldera Benatto

Secretário Municipal de Assistência Social.

**ANEXO II**

**DOS REPRESENTANTES E DAS VIAS DE COMUNICAÇÃO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 000273/25 | PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**  | 18 |
| **DADOS DA EMPRESA** |
| **Razão Social** |  | **CNPJ** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico comercial**  |  |
| **Telefone** |  |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL – COM PODERES PARA ASSINAR O CONTRATO** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |
| **Telefone** |  |
| **Celular** |  |
| **DADOS DO PREPOSTO – RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO CONTRATO** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |
| **Telefone** |  |
| **Celular** |  |
| **DADOS PARA ENCAMINHAR CORRESPONDÊNCIA ELETRÔNICA** |
| **DEPARTAMENTO** | **E-MAIL** | **TELEFONE** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO III**

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

**Anexo III.1 – Cláusula 5.4.1.1**

**SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO**

**(Para microempresas e empresas de pequeno porte)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 000273/25 | PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**  | 18 |
| **DADOS DA EMPRESA** |
| **Razão Social** |  | **CNPJ** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico comercial**  |  |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |

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

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO III**

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

**Anexo III.2 – cláusula 5.4.1.**

**SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO**

**(Para cooperativas)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 000273/25 | PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**  | 18 |
| **DADOS DA EMPRESA** |
| **Razão Social** |  | **CNPJ** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico comercial**  |  |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |

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

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO III**

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

**ANEXO III.3 – cláusula 5.4.2.4**

**DECLARAÇÃO DE OBSERVÂNCIA À RECEITA BRUTA**

**(Para ME, EPP e COOPERATIVA)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 000273/25 | PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**  | 18 |
| **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:

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

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

**OU**

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

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO IV**

**Proposta de Preço – cláusula 5.5.3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** |  **000273/25** | **PREGÃO ELETRÔNICO Nº**  |  **18** |
| **DADOS DA EMPRESA** |
| **Razão Social** |  | **CNPJ** |  |
| **Insc. Munic.** |  | **Insc. Est.** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Telefone(s):** |  |
| **e-mail**  |  |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Qte** | **Unid.** | **Marca** | **Valor Unit.** | **Valor Total** |
| **1** | **ABACAXI****Fresco,inteiro, tamanho de 1 kg a 1,5 kg aproximadamente, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.**  | **132** | **UN** |  |  |  |
| **2** | **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.**  | **5,5** | **KG** |  |  |  |
| **3** | **ACHOCOLATADO EM PÓ****Achocolatado em pó, sem adição de outros sabores e odores artificiais, embalado em embalagens de no mínimo 700g, com composição básica: açúcar, cacau em pó e demais ingredientes.** | **99** | **UND** |  |  |  |
| **4** | **AÇUCAR CRISTAL 5 KG****Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada. Isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. Embalagem Primária: saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg. Embalagem Secundária (quando necessária): deverá ser plástica, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente.**  | **117** | **PCT** |  |  |  |
| **5** | **ALFACE CRESPA OU LISA** **Crespa ou lisa, fresca, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.****MAÇO DE APROXIMADAMENTE 250G.** | **94** | **MÇ** |  |  |  |
| **6** | **AMIDO DE MILHO 500G****Produto amiláceo extraído do milho.Embalagem primária: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500 gramas.**  | **71** | **PCT** |  |  |  |
| **7** | **APRESUNTADO****APRESUNTADO, FATIADO**  | **31** | **KG** |  |  |  |
| **8** | **ARROZ TIPO I 5 KG****Arroz tipo1, agulhinha; premium; longo e fino; beneficiado; polido; grãos inteiros; acondicionado em saco plástico; com peso de 5 kg.**  | **123** | **PCT** |  |  |  |
| **9** | **BANANA NANICA****Em pencas, madura, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte.** | **572** | **KG** |  |  |  |
| **10** | **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 higiênico-sanitária do alimento.**  | **69** | **KG** |  |  |  |
| **11** | **BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO****Biscoito doce do tipo wafer; com recheio sabores diversos (chocolate, chocolate branco, doce de leite, morango e outros). Embalagem com no mínimo de 125g herméticamente fechada.** | **385** | **PCT** |  |  |  |
| **12** | **BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM CRACKER****Biscoito salgado água e sal e ou cream cracker; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, margarina e açúcar, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Acondicionado em pacote de no mínimo 370 gramas, dividido em 3 pacotes individuais.** | **231** | **PCT** |  |  |  |
| **13** | **BISTECA SUÍNA****Especificação: CARNE SUINA BISTECA; cortada em bife; resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Na embalagem deverá conter a****identificação do produto: data manipulação e validade.** | **311** | **KG** |  |  |  |
| **14** | **BOLACHA DE MAISENA****Classificação/Características gerais: biscoito doce sem recheio, sabores maisena, embalada em pacotes de no mínimo 350g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias permitidas. O produto a ser entregue deverá estar em embalagem inviolada e mantendo todas as caracteristicas organolépticas inalteradas, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente** | **44** | **PCT** |  |  |  |
| **15** | **BOLO PRONTO INDUSTRIALIZADO****VÁRIOS SABORES (O SABOR SERÁ INDICADO NO PEDIDO), PESO MÍNIMO 250G, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA E COM AS INFORMAÇÕES DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTAS OBRIGATÓRIO PARA COMPONENTES QUE POSSAM CAUSAR ALERGIA.** | **88** | **PCT** |  |  |  |
| **16** | **CAIXA DE BOMBOM****EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250G - Contém bombons sortidos de em média 18g cada.** | **110** | **UN** |  |  |  |
| **17** | **CALDO DE CARNE 114G APROXIMADAMENTE****com aproximadamente 114g - COM 12 TABLETES** | **50** | **CX** |  |  |  |
| **18** | **CALDO DE GALINHA 114G APROXIMADAMENTE****caixa com 12 tabletes, com aproximadamente 114g** | **47** | **CX** |  |  |  |
| **19** | **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.**  | **39** | **KG** |  |  |  |
| **20** | **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.**  | **28** | **KG** |  |  |  |
| **21** | **COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); EMBALAGEM COM 100 GRAMAS****Coco ralado puro, sem açúcar ou outro tipo de adoçante, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em saco de 100 gramas.**  | **98** | **PCT** |  |  |  |
| **22** | **CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA****produto fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odores fortes desagradáveis, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.** | **286** | **KG** |  |  |  |
| **23** | **CREME DE LEITE 300G****Creme de leite tradicional UHT, embalagem lata de 300g, cor e textura cremosa uniforme característica do produto.** | **327** | **LTA** |  |  |  |
| **24** | **EXTRATO DE TOMATE****Obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem de no mínimo 300 gramas.** | **11** | **UND** |  |  |  |
| **25** | **FARINHA DE MILHO; EMBALAGEM COM 1 KG****Farinha de milho; tipo biju, do grão de milho torrado; na cor amarela; isentam de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; pesando 1 Kg.** | **20** | **PCT** |  |  |  |
| **26** | **FARINHA DE TRIGO 1 KG****classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1Kg de peso líquido.** | **44** | **PCT** |  |  |  |
| **27** | **FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG****Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termo soldado e resistente, contendo de 2kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado, lacrado.** | **40** | **PCT** |  |  |  |
| **28** | **FERMENTO QUÍMICO; TIPO EM PÓ; EMBALAGEM EM LATA COM 100 GRAMAS****Ingredientes: Bicarbonato de sódio (NaHCO3); Acidulante (creme de tártaro, fosfato monocálcico, ou ácido cítrico). Características: Pó branco fino; Reage quimicamente na presença de umidade e ácido para liberar dióxido de carbono, proporcionando aeração e crescimento às massas; Agente levedante não biológico, não contém microrganismos vivos.** | **231** | **POTE** |  |  |  |
| **29** | **FILÉ DE TILAPIA****FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA); filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Variação de peso após descongelamento: até 10%. Registro obrigatório: SIF ou SISP. Embalagem: atóxica, resistente, com lacre, peso impresso e rótulo conforme legislação, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente.** | **124** | **KG** |  |  |  |
| **30** | **FUBÁ 500G****Fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas; EMBALAGEM: Em saco plástico transparente atóxico.**  | **127** | **PCT** |  |  |  |
| **31** | **GOIABADA 300G****Ingredientes: Polpa de goiaba, Açúcar; Gelificante; Acidulante; Conservante. Características: Doce de consistência firme e uniforme, apresentado em formato retangular ou quadrado; Cor vermelha intensa, reflexo da alta concentração de polpa de goiaba; Textura macia e fácil de cortar, com uma ligeira aderência ao cortar; Sabor doce e frutado, com notas ácidas sutis; Embalagem hermética, geralmente em papel celofane ou filme plástico, para garantir a integridade do produto e sua vida útil prolongada; Produto padronizado, com peso e tamanho uniformes em cada barra.** | **11** | **PCT** |  |  |  |
| **32** | **IOGURTE POLPA DE FRUTAS (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS)****Iogurte Polpa de Frutas – sabores variados, Bebida láctea com polpa de frutas sabores variados (embalagem plástica de no mínimo 850 g). Deverá conter registro, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro.**  | **173** | **UN** |  |  |  |
| **33** | **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.**  | **693** | **KG** |  |  |  |
| **34** | **LEITE CONDENSADO 395G****Ingredientes: Leite, Açúcar e lactose. Sem adição de amido de milho.** | **44** | **UN** |  |  |  |
| **35** | **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO****leite em pó integral, instantâneo rico em ferro e vitaminas, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem de 400g. Não será aceito composto lácteo.** | **120** | **PCT** |  |  |  |
| **36** | **LINGUIÇA CALABRESA****LINGUIÇA: CALABRESA DEFUMADA. Acondicionada em embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias dos Ministérios da Agricultura e ou da Saúde.** | **11** | **KG** |  |  |  |
| **37** | **MAÇÃ****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.**  | **396** | **KG** |  |  |  |
| **38** | **MACARRÃO ESPAGUETE 500 G****Macarrão espaguete; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico; ovos e demais substancias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com 500 g.** | **40** | **PCT** |  |  |  |
| **39** | **MAIONESE 500G****Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme.****Odor: característico de maionese, sem odores estranhos.****Sabor: suave, característico do produto, sem gosto de ranço ou fermentação.****Textura: cremosa, homogênea, sem separação de fases (sem presença de líquidos ou grumos).****Ingredientes básicos: óleo vegetal comestível, água, ovos ou gemas pasteurizadas, vinagre, sal, condimentos, conservantes, estabilizantes e demais ingredientes conforme legislação vigente.** | **28** | **UN** |  |  |  |
| **40** | **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 produto, devem ser limpos e higienizados a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.** | **76** | **KG** |  |  |  |
| **41** | **MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; POTE COM 500 GRAMAS****Margarina; com sal e sem gordura trans; teor mínimo de lipídios 60%; podendo conter vitamina e outras substancias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; em pote plástico de 500 gramas.** | **385** | **POTE** |  |  |  |
| **42** | **MASSA DE PASTEL 500G****Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; Água; Gordura vegetal ou animal; Sal; Conservantes (opcional); Características: Massa fina e elástica, ideal para preparar pastéis crocantes e saborosos; Apresentada em formato de rolo; Cor branca ou amarelada; Textura homogênea e maleável, fácil de estender e moldar; Embalagem hermética, com filme plástico sob a massa para para evitar aderência, Pronta para uso, sem a necessidade de preparo adicional antes de ser utilizada.** | **127** | **PCT** |  |  |  |
| **43** | **MELÂNCIA****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.**  | **440** | **KG** |  |  |  |
| **44** | **MILHO DE CANJICA BRANCA;****Milho de canjica branca, em embalagem plástica atóxica transparente com no mínimo 500g, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.** | **33** | **PCT** |  |  |  |
| **45** | **MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS****Milho de pipoca; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 g.** | **11** | **PCT** |  |  |  |
| **46** | **MILHO VERDE EM CONSERVA****Ingredientes: Milho verde; Água; Sal. Características: Grãos de milho verde, preservados em uma solução líquida; Cor amarela vibrante, característica do milho fresco; Textura firme e suculenta; Embalagem hermética para preservar a frescura e o sabor do produto. Pronto para consumo, sem a necessidade de preparo adicional. Peso mpinimo drenado 170g.** | **6** | **LT** |  |  |  |
| **47** | **MOLHO DE TOMATE PRONTO****Elaborado a partir de tomates selecionados, polpa de tomate concentrada, temperos e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deve ser fornecido em embalagem original de fábrica, lacrada, íntegra e identificada com rótulo legível, contendo marca, composição, informações nutricionais, data de fabricação e validade. O molho deve apresentar coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, livre de fermentação, grumos excessivos, sujidades, corpos estranhos ou alterações sensoriais. Embalagem: sache de no mínimo 300 gramas.** | **182** | **SACHE** |  |  |  |
| **48** | **MORTADELA FATIADA****Carne suína (principal componente); Toucinho; Água; Temperos (como sal, pimenta, alho, noz-moscada, entre outros); Estabilizantes; Conservantes. Embutido de carne suína, geralmente moída, temperada e embutida; Cor rosa pálida a avermelhada, dependendo dos ingredientes e processos de fabricação; Textura macia e suculenta, com uma mistura equilibrada de carne e gordura; Sabor característico, levemente defumado e condimentado, proveniente dos temperos utilizados.**  | **110** | **KG** |  |  |  |
| **49** | **MOSTARDA****Composição: Vinagre, açúcar líquido, amido, semente de mostarda, sal e condimentos e conservante. Com no mínimo 180g. Embalgem herméticamente fechada.** | **17** | **FRASC** |  |  |  |
| **50** | **ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; FRASCO 900 ML****Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substancias estranhas; frasco plástico com 900 ml.**  | **60** | **FRASC** |  |  |  |
| **51** | **ORÉGANO****Orégano; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 7 gramas no mínimo, acondicionada em embalagem plástica.**  | **7** | **PCT** |  |  |  |
| **52** | **OVOS DE GALINHA (DÚZIA)****Ovos de galinha, frescos, íntegros e inspecionados; Embalagem externa pode ser de papelão, plástico ou outro material, para proteger os ovos contra danos e contaminações durante o transporte e armazenamento; Tamanho padrão grande.** | **252** | **DZ** |  |  |  |
| **53** | **PÃO DE FORMA 500G****PÃO DE FORMA FATIADO 500G****Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente** | **250** | **PCT** |  |  |  |
| **54** | **PÃO TIPO BISNAGUINHA 300G****Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal, ovo, sal, leite em pó desnatado e emulsificantes como lectina de soja e estearoil 2- lactil lactato de cálcio.** | **237** | **PCT** |  |  |  |
| **55** | **PÃO DE LEITE 90 GRAMAS****Pão de Leite, 90 gramas, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.**  | **121** | **KG** |  |  |  |
| **56** | **PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS****Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.** | **119** | **KG** |  |  |  |
| **57** | **PEITO DE FRANGO SEM OSSO****PEITO DE FRANGO; refrigerado e não congelado; sem osso, em formato de corte definido no pedido (podendo ser em bifes, pedaços, moído em espessuras diferentes, tiras ou outro), fresco, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada.****Produto sujeito a verificação no ato da entrega.** | **22** | **KG** |  |  |  |
| **58** | **PERA****de tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada.** | **98** | **KG** |  |  |  |
| **59** | **PÓ PARA PREPARO DE GELATINA****Gelatina em pó. Características: Pó fino de cor variada, dependendo do sabor da gelatina; Quando preparado, forma uma substância gelatinosa firme e elástica; Rendimento de 500 ml de gelatina pronta para consumo.** | **138** | **UND** |  |  |  |
| **60** | **QUEIJO RALADO 50G****Ingredientes: Queijo Parmesão (queijo duro envelhecido); Antiumectantes****Características: Queijo Parmesão ralado finamente em partículas uniformes; Cor branca a creme, característica do queijo Parmesão; Textura seca e granulada; Sabor intenso, salgado e levemente picante, típico do queijo Parmesão envelhecido; Embalagem hermética. Pronto para uso.** | **55** | **PCT** |  |  |  |
| **61** | **QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO****Queijo Mussarela fatiado – Descrição: queijo tipo mussarela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob a égide legal. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, cor branco-creme, homogênea.** | **94** | **KG** |  |  |  |
| **62** | **REFRIGERANTE 2 L****Bebida carbonatada pronta para consumo, elaborada com água potável, açúcar, aromatizantes naturais ou artificiais e conservantes permitidos, em conformidade com a legislação vigente. O produto deve ser fornecido em garrafa PET, com embalagem lacrada, íntegra e identificada com rótulo legível, contendo marca, sabor, ingredientes, data de fabricação e validade. O refrigerante deverá apresentar coloração, sabor e efervescência característicos, sem alterações sensoriais ou contaminações. Sabores variados.** | **225** | **UND** |  |  |  |
| **63** | **SAGU; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS****Sagu; produto amilaceo extraído e preparado de outros amidos e féculas; em forma granulada; sabor de natural; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico; embalagem em 500 gramas** | **17** | **PCT** |  |  |  |
| **64** | **SALSICHA TIPO HOT-DOG****SALSICHA TIPO HOT-DOG; produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes****mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue como fígado, língua, rim e/ou coração, tendões, pele e gorduras, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido (até 2%), soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.****Produto sujeito a verificação no ato da entrega.** | **220** | **KG** |  |  |  |
| **65** | **SARDINHA EMBALAGEM DE 250 GRAMAS****sardinhas enlatadas água de constituição (ao proprio suco), oleo comestivel e sal não contenha glútem, rica em omega 3, pronta para consumo, embalagem de 250 gramas.** | **191** | **UN** |  |  |  |
| **66** | **TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA****Tempero completo sem pimenta industrializado, peso no mínimo 1kg.****Ingredientes básicos: Sal, Alho, Cebola e demais ingredientes. Embalagem plástica, herméticamente fechada.** | **10** | **PCT** |  |  |  |
| **67** | **TOMATE****Graúdo; com polpa firme; isento de enfermidades, material terroso; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.**  | **160** | **KG** |  |  |  |

1) O preço global é de R$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

2) Nos preços estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos como frete, embalagem, seguro, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação

3) Prazo de validade da Proposta: 60 dias.

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO V**

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

**Cláusula 5.5.6.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 000273/25 | **PREGÃO ELETRÔNICO Nº**  | **18** |
| **DADOS DA EMPRESA** |
| **Razão Social** |  | **CNPJ** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico comercial**  |  |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |

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

**I - DECLARA que:**

**a)** a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**b)** a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**c)** o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**d)** o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

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

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

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

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

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

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO VI**

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

**Cláusula 5.6.1.4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROCESSO Nº:** | 000273/25 | **PREGÃO ELETRÔNICO Nº**  | **18** |
| **DADOS DA EMPRESA** |
| **Razão Social** |  | **CNPJ** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico comercial**  |  |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** |
| **Nome**  |  | **RG** |  |
| **Qualificação** |  | **CPF** |  |
| **Endereço** |  | **Município/UF** |  |
| **Endereço eletrônico pessoal**  |  |

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

**a)** está em situação regular perante o **Ministério do Trabalho e Previdência** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;

**b)** cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

**c)** não possui sócio ou, no caso de sociedade anônima, diretor que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

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

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

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

Local e Data.

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

**Representante Legal**

**ANEXO VII**

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

PROCESSO LICITATÓRIO: **000273/25**

PREGÃO ELETRÔNICO: **18**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: .5283/2025

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:18**, em seus Anexos e em conformidade com o ajustado abaixo.

|  |
| --- |
| Razão Social: {CODIGO\_FORN}} {NOME\_FORN}} |
| Endereço: {ENDERECO\_FORN}}{ENDERECO\_NUM\_FORN}} |
| Cidade: {CIDADE\_FORN}} | CEP {CEP\_FORN}} | Fone/Fax: {TELEFONE\_FORN}} |
| e-mail: {EMAIL\_FORN}} | CNPJ nº {CNPJ\_FORN}} |
| Representante:  | e-mail: |
| RG:  | UF:  | CPF:  |
| Endereço representante: |

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

{LISTA\_DE\_CLASSIF\_FINAL\_PROP}}

**({VALOR FORN VENCEDOR EXTENSO}})**

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

**1.2.** Objeto da contratação:

**1.3.** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

**1.3.1.** O Termo de Referência;

**1.3.2.** O Edital da Licitação;

**1.3.3.** A Proposta do contratado;

**1.3.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

**2.1.** O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da assinatura do presente instrumento, na forma do [artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art105).

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

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

**CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (**[**art. 92, IV, VII e XVIII)**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

**3.1.** O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo ao edital do **{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**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

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

**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.

**CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (**[**art. 92, V)**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

**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 18/2025, 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 04/12/2024.

**CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (**[**art. 92, X, XI e XIV**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

**8.1.** São obrigações do Contratante:

**8.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

**8.3.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

**8.4.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

**8.5.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

**8.6.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art143);

**8.7.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

**8.8.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste Contrato e no edital que o originou;

**8.9.** Cientificar a autoridade competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

**8.10.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

**8.10.1.** A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, sobre as solicitações e reclamações apresentadas na forma da cláusula 8.10, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

**8.11.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

**8.12.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

**8.13.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (**[**art. 92, XIV, XVI e XVII)**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

**9.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO: 18/2025 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm));

**9.1.3.** Comunicar ao contratante por escrito, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

**9.1.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**9.1.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

**9.1.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

**9.1.8.** Comunicar ao Fiscal do contrato qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

**9.1.9.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

**9.1.10.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

**9.1.11.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art116));

**9.1.12.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art116));

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

**9.1.14.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124)

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

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

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

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

**9.1.20.** Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

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

**CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (**[**art. 92, XII e XIII**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

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

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

**11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), o contratado que:

**a)** der causa à inexecução parcial do contrato;

**b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**c)** der causa à inexecução total do contrato;

**d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

**e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

**f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**g)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**h)** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).

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

**I - Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§2));

**II - Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§4));

**III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5)).

**IV - Multa:**

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

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

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

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

**11.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§9)).

**11.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§7)).

**11.4.1.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art157)).

**11.4.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§8)).

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

**11.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art158), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**11.6.** Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§1)):

**a)** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**b)** as peculiaridades do caso concreto;

**c)** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**d)** os danos que dela provierem para o Contratante;

**e)** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**11.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm%25art159)).

**11.8.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art160)).

**11.9.** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art161)).

**11.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#163).

**11.11.** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-26-de-13-de-abril-de-2022).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**12.4.** O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art137), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**12.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art138).

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

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

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

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

**12.5.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**12.5.3.** Relação de indenizações e multas aplicadas.

**12.6.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art131)).

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

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

***UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:***

***02/09/01 - F.M.A.S. - IDOSO; 02/09/02 - F.M.A.S. ASSISTÊNCIA SOCIAL GERAL***

***FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:***

***08.241.0801.2533.0000 - MANUTENÇÃO F.M.A.S. - ATENÇÃO A PESSOA IDOSA; 08.244.0801.2536.0000 - MANUTENÇÃO DO F.M.A.S. - P.A.I.F. - C.R.A.S.***

***ELEMENTO DE DESPESA:***

***3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO***

***FICHAS:***

***467; 469; 470; 497; 498***

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (**[**art. 92, III**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)**)**

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

**14.2.** Integra o presente contrato o edital e os anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO: 18/2025** 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124).

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

**15.3.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art136).

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

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

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

**17.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Fartura para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92§1).

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

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

**EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Representante legal do CONTRATANTE

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

**{NOME\_FORN}}**

Representante legal do CONTRATADO

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

Gestor do Contrato

TESTEMUNHAS:

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

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

**ANEXO VIII**

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

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**

CONTRATADO:

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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

1. **Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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).*

**ANEXO IX**

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

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**

CNPJ Nº: **46.223.723/0001-50**

CONTRATADA: **{NOME\_FORN}}**

CNPJ Nº: **{CNPJ\_FORN}}**

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

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: 12 (DOZE MESES)

OBJETO: **{OBJETO DA LICITACAO}}**

VALOR (R$):

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

***Em se tratando de obras/serviços de engenharia:***

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

1. memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
2. orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
3. 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;
4. comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
5. as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

**LOCAL e DATA:**

**RESPONSÁVEL:** (nome, cargo e assinatura)