

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

PROCESSO N.º 043/2024 EDITAL N.º 024/2024 PREGÃO ELETRONICO N.º 022/2024 LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDOIA - SP**, realizará licitação, conforme modalidade, forma, critério de julgamento e modo de disputa indicados no quadro abaixo, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 3837/2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Modalidade e Forma	Pregão Eletrônico
Apresentação de Proposta	De 07/06/2024 às 09h Até 19/06/2024 às 09h (horário de Brasília)
Abertura da licitação	19/06/2024 às 09:30h (horário de Brasília)
Pregoeiro(a)	SR.(A) WELLINGTON BRAZ DALONSO
Critério de Julgamento	☐ Menor Preço <b>por LOTE</b>
Modo de Disputa	☐ Aberto
Intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances	R\$ 0,01 (Um centavo)  (incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta)
Benefícios ME/EPP	☐ Sim. Vide condições no Edital e Termo de Referência
Permitida a participação de consórcio	□ Não
Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/2021)	□ Não
Valor Estimado da Contratação	ORÇAMENTO SIGILOSO (ART. 24 DA LEI 14.133/2021).
Sistema Eletrônico	Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC <u>www.bnc.org.br</u>
Locais em que serão divulgadas informações sobre o certame	www.bnc.org.br; www.aguasdelindoia.sp.gov.br/licitacao
Pedidos de esclarecimentos e impugnações	Via plataforma de pregão eletrônico <u>www.bnc.org.br</u>
Acesso aos Regulamentos Municipais de acordo com o COMUNICADO GP nº 003/2024 — TCE/SP	https://www.aguasdelindoia.sp.gov.br/licitacao

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a **Aquisição de diversos gêneros alimentícios dentre carnes, hortifrutigranjeiros e demais para os pacientes do CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Águas de Lindoia,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo III deste edital.
- 1.2. O critério de julgamento será o indicado no quadro acima e quando da licitação dividida em itens/lotes, o licitante poderá participar em quantos itens/lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que compõem o item/lote escolhido.

### 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencham as condições estabelecidas neste edital e que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico da www.bnc.org.br.
- 2.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico da <a href="https://www.bnc.org.br">www.bnc.org.br</a>, através de manifestação de operador formalmente designado.
- 2.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
- 2.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS** ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 2.5. O licitante se compromete a:
- 2.5.1. responsabilizar-se, formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive, os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- 2.5.2. acompanhar as operações do sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo órgão promotor da licitação ou de sua desconexão;
- 2.5.3. comunicar ao provedor do sistema, qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso;
- 2.6. No caso de dúvida quanto à utilização da ferramenta da "<u>www.bnc.org.br</u>", utilizar o suporte técnico através do telefone (42) 3026-4550, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br
- 2.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema relacionados no item anterior 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 aqueles se tornem desatualizados.
- 2.8. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.9. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto nos §§  $1^{\circ}$  ao  $3^{\circ}$  do art.  $4^{\circ}$  da Lei nº 14.133/2021.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 2.10 Verificou-se na fase preparatória a inexistência de fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no edital, logo, justifica-se a presente licitação como ampla concorrência. Além disso, o objeto já foi anteriormente licitado em outros exercicios restando diversos itens desertos e/ou fracassados, prejudicando os serviços prestados pelo municipio, também grande parte do mercado do objeto não está enquadrado como me/epp, evitando assim de termos um grande número de itens fracassados e/ou desertos.
- 2.11. Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não será permitida a participação do licitante:
- 2.11.1. que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.11.2. agente público do órgão licitante nos termos do §1º do art. 9º da Lei 14.133/2021;
- 2.11.3. entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil OSC, atuando nessa condição;
- 2.11.4. reunido em consórcio, salvo se autorizado no quadro constante do preâmbulo deste edital.

#### 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.2. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.
- 3.2.1. No caso de item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.2.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2026, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 3.2.3. Caso o valor estimado da presente licitação seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme informação constante no preâmbulo do edital, não será aplicado as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do quanto disposto no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.
- 3.3. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.
- 3.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir a(s) proposta(s) inserida(s) no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.4. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.5. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.6. Se o sistema assim permitir, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.6.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.7. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, se o sistema assim permitir, sendo vedado valor superior



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual - Isento

a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço e percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.7.1. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 03.7 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão promotor da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

#### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos, conforme o caso:
- 4.1.1. valor unitário e total do item/lote;
- 4.1.2. quantidade;
- 4.1.3. marca, fabricante (não se aplica a serviço).
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2.1. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, de acordo com a Súmula 10¹ do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.
- 4.4. 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. O licitante tem a oportunidade de cancelar o seu próprio lance uma única vez por item/lote.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).
- 4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.9. O prazo de validade da proposta será de **60 (sessenta) dias**, contar da data de sua apresentação.

#### 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente ou por permissão do pregoeiro em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

<sup>1</sup> Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 5.5. O lance deverá ser ofertado conforme critério de julgamento indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no quadro do preâmbulo deste edital.
- 5.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"aberto"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.10.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"aberto e fechado"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.11.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"fechado e aberto"**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço ou maior desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 5.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.12, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.12.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12.7. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de desconto, conforme o caso.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor ou desconto, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou maior desconto registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. 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.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação e do sistema do pregão.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será identificado pelo sistema as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte 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.
- 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior 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.
- 5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada 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), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 5.18.5. Os procedimentos indicados nos itens 5.18 a 5.18.4 não serão levados em consideração quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.1333/2021 e item 3.4.3 deste Edital.
- 5.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.19.1. Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.20.1. No caso de licitação por lote, a contratação posterior de item específico que compõe o lote, serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.
- 5.20.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo, salvo no caso de situação excepcional a ser indicada no Termo de Referência.
- 5.20.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.20.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.21. **Se necessário**, o pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, prazo esse que é o mesmo para apresentação dos documentos de habilitação conforme disposto no item 7.5.
- 5.21.1. Poderá ser exigida ainda a decomposição dos custos unitários com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 5.21.2. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.22. Após o envio da proposta readequada, amostras (quando for o caso) e dos documentos de habilitação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### 6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Após o envio da proposta readequada e dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 0 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1. Sistema Apenados mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<a href="https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/">https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/</a>);
- 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, e Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, disponíveis em <a href="https://certidoes.cgu.gov.br/">https://certidoes.cgu.gov.br/</a>.
- 6.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual - Isento

- 6.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.
- 6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.5.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

- 6.5.3. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.5.4. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.6. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. A inexequibilidade, neste caso, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.7. No caso de serviços de engenharia, poderão ser consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução, devendo, contudo, a exequibilidade ser comprovada pela licitante quando da apresentação de sua proposta readequada.
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 6.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.11. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11.1. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.11.2. 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, a proposta do licitante será recusada.
- 6.11.3. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

#### 7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021, serão exigidos os documentos previstos no Anexo I deste edital.
- 7.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- 7.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual - Isento

- 7.3.1. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.
- 7.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, juntamente com a proposta readequada conforme disposto no item 5.21, **se solicitada**.
- 7.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei 14.133/2021 para:
- 7.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 7.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.7.1. Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada, antes da sessão inaugural de licitação, de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizado o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, conforme o caso, diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.
- 7.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ele será inabilitado e o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.5.
- 7.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no Anexo I, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.
- 7.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da adjudicação e homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.
- 7.9.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.
- 7.9.3. O benefício de que trata este item não serão aplicados quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.1333/2021 e item 3.2 deste Edital.
- 7.10. Os documentos encaminhados e assinados digitalmente a partir de sistema informatizado possuem presunção legal de veracidade com os mesmos efeitos da assinatura manuscrita reconhecida em cartório, podendo a qualquer tempo ser solicitado ao licitante os respectivos arquivos para validação, se for o caso.
- 7.11. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.
- 7.12. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual - Isento

#### 8. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 8.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71, IV da Lei n º 14.133/2021 e suas alterações posteriores.
- 8.1.1. O certame apenas será homologado/adjudicado para as pessoas jurídicas que atuarem no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.
- 8.2. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.
- 8.3. Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- 8.4. A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, sendo que este disposto se aplica inclusive aos licitantes remanescentes, que não aceitarem a convocação, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

#### 9. DOS RECURSOS

- 9.1. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis** contados da data de intimação ou de lavratura da ata e observará o disposto no art. 165 da Lei 14.133/2021.
- 9.2. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo mínimo de **10 (dez) minutos**, sob pena de preclusão;
- 9.2.2. o prazo de 3 **(três) dias úteis** para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação que ocorrerá exclusivamente pelo sistema;
- 9.2.3. o prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da divulgação da interposição do recurso <u>a ser realizada pelo sistema</u>, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.4. O recurso será dirigido ao pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.6. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.7. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

#### 10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 10.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 10.1.2.4. deixar de apresentar amostra, se for o caso;
- 10.1.2.5, apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital:
- 10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, inclusive quanto a documentação visando a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das micro e pequenas empresas;
- 10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 10.1.5. fraudar a licitação;
- 10.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 10.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 101.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
- 10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 102.2.1. advertência;
- 10.2.2. multa;
- 10.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 10.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.3.1. para as infrações previstas nos itens 0, 0 e 0, a multa será de 0,5% a 30%.
- 10.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.5. Na aplicação da sanção de multa e advertência será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.
- 10.7. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.
- 10.8. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 10.9. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 10.10. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.11. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao município.

#### 11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 11.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica através do próprio sistema eletrônico do pregão ou pelo e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.
- 11.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no sistema eletrônico do pregão, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### 12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1. As despesas decorrentes desta licitação onerarão a seguinte dotação orçamentária do corrente exercício:

Cód. Órgão/ Unidade Executora	Programa de Trabalho	Elemento de Despesa
02.08.01	10.302.0063.2125	3.3.90.30
02.08.01	10.301.0041.2051	3.3.90.30

#### 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.
- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 13.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 13.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio oficial <a href="https://www.aguasdelindoia.sp.gov.br">www.aguasdelindoia.sp.gov.br</a> e na plataforma eletrônico do pregão.
- 13.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Documentos de Habilitação

ANEXO II - Minuta do Contrato e Termo de Ciência e Notificação

ANEXO III - Termo de Referência

Águas de Lindoia, 28 de maio de 2024

José Rafael Godoi de Souza Secretário de Administração



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

#### **ANEXO I – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

### 1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
- d) Ato constitutivo devidamente 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 estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual MEI

# 1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.

#### 2. HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual;
- c.1) Obs. não se aplica no caso de contratação de serviço;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto desta licitação;
- e) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

#### 3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- a1) Na hipótese em que a certidão de recuperação judicial for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial em vigor, nos termos da Súmula 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 180 (cento e oitenta) dias da apresentação das propostas.

#### 4. HABILITAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei 14.133/2021)

- a) <u>Comprovação de aptidão</u> para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de **ATESTADO(S)** fornecidos por pessoas de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já prestou, satisfatoriamente, serviços iguais ou semelhantes ao objeto desta licitação, independentemente da quantidade.
- **a1)** O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome do licitante.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

### 5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo Anexo I – A, elaborada em papel timbrado, atestando que:

- a) atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c) 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 (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
- e) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- g) está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <a href="https://www.aguasdelindoia.sp.gov.br">www.aguasdelindoia.sp.gov.br</a>
- no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- i) no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;
- j) não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 2.11 do edital;
- k) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
- está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- m) O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual - Isento

# ANEXO I – A MODELO DE DECLARAÇÃO

- PREGÃO ELETRÔNICO Nº	/
	- PREGÃO ELETRÔNICO Nº

, inscrita no CNPJ sob o nº , sediada na , por meio de seu representante legal abaixo identificado, DECLARA, sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021) e declara ainda que:

- a) atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c) 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 (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
- e) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- g) está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <a href="https://www.aguasdelindoia.sp.qov.br">www.aguasdelindoia.sp.qov.br</a>
- h) no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- i) no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;
- j) não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 2.11 do edital;
- k) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
- l) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- m) O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

,	de	de	

(Identificação e assinatura do representante legal da proponente)



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

PROCESSO N.º 030/2024 EDITAL N.º 017/2024 PREGÃO ELETRONICO N.º 015/2024

#### ANEXO II - A - MINUTA DO CONTRATO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDOIA, com sede Rua Professora Carolina Froes, 321, Centro, inscrita no CNPJ sob o nº 46.439.683/0001-89, neste ato representada pelo Ilmo.(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador do RG nº XXXXXXXXXX, CPF Nº XXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa XXXXXXXXX inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXX, município de XXXXXXXXX, doravante designada CONTRATADO, neste ato representada por XXXXXXXXX (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXXXXXXX e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº XXXXXXXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a Aquisição de diversos gêneros alimentícios dentre carnes, hortifrutigranjeiros e demais para os pacientes do CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Águas de Lindoia, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: O Termo de Referência que embasou a contratação, o Edital da licitação; a Proposta do Contratado; e eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência da contratação será a partir da data assinatura por até **12 (doze) meses,** prorrogável **por até 10 (dez) anos**, se tratar-se de fornecimento continuo, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

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

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato e **Decreto Municipal nº 3889/2023.** 

#### CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

#### **5.1. PRECO**

5.1.1. O valor da aquisição é de R\$ XXXXXX (XXXXXX).



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

5.1.2. 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.

#### **5.2. FORMA DE PAGAMENTO**

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

#### **5.3. PRAZO DE PAGAMENTO**

- 5.3.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 5.3.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 5.3.3. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

#### **5.4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 5.4.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- 5.4.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;
- 5.4.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.4.3.1. Previamente a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;
- 5.4.3.2. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 5.4.3.3. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 5.4.3.4. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 5.4.3.5. 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.
- 5.4.3.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.4.3.7. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

### CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, realizada em **05/04/2024.**
- 6.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade
- 6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 6.5. 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.
- 6.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

- 7.1. São obrigações do Contratante:
- 7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e Decreto Municipal nº 3889/2023;
- 7.1.3. 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;
- 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto ou prestação dos servicos, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 7.1.7. Cientificar a procuradoria do município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.1.8. 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.
- 7.1.9. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 7.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, se for o caso.
- 7.1.11. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21, se for o caso.
- 7.2. 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 OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, 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:



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 8.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 8.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
- 8.1.3. 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;
- 8.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.1.5. 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade fiscal, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
- a) prova de regularidade perante a Fazenda Municipal (mobiliários), especialmente quando o proponente possuir domicílio ou sede no município;
- b) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- c) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.
- 8.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 8.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos servicos;
- 8.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 8.1.11. 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;
- 8.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 8.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 8.1.14. 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;



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 8.1.15. 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;
- 8.1.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- 8.1.17. 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);
- 8.1.18. 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);
- 8.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.20. 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;
- 8.1.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

### CLÁUSULA NONA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD -

As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

- 11.1. Comete infração administrativa, o Contratado que praticar qualquer uma das condutas elencadas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.
- 11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:
- 11.2.1. 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);
- 11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- 11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

#### 11.2.4. Multa:

- a) moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.
- b) compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

- 11.2.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)
- 11.2.6. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7°).
- 11.2.7. 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)
- 11.2.8. 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).
- 11.2.9. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.3. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.4. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)
- 11.5. 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.

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

- 12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma físico-financeiro.
- 12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
- 12.2.1.1 ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- 12.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 12.2. 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 NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 12.2.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 12.2.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos e indenizações e multas.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

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

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento:

Cód. Órgão/ Unidade Executora	Programa de Trabalho	Elemento de Despesa
02.08.01	10.302.0063.2125	3.3.90.30
02.08.01	10.301.0041.2051	3.3.90.30

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 15.2. O CONTRATADO é obrigada 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. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.
- 15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

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

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Águas de Lindoia para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Águas de Lindoia, XX de XXXXX de 2024

Identificação e assinaturas:

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

### ANEXO II – B - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO - (Contratos E ADITAMENTOS)

**CONTRATANTE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDOIA

**OBJETO:** XXXXXXXXXXXXX

#### Pelo presente **TERMO**, nós, abaixo identificados:

#### 1. Estamos CIENTES de que:

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

#### 2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

Nome: GILBERTO ABDOU HELOU Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 059.066.458-10

# RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: GILBERTO ABDOU HELOU Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 059.066.458-10

### **RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

#### Pelo contratante:



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

CPF: XXXXXXXXXXXXX

Pela contratada:

Nome: XXXXXXXXXXX Cargo: XXXXXXXXXXXX CPF: XXXXXXXXXXXXXX

### **ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: GILBERTO ABDOU HELOU Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 059.066.458-10

LOCAL e DATA: Águas de Lindoia, XX de XXXXXXXX de 2.024

Gilberto Abdou Helou Prefeito Municipal	Secretário(a)	Contratado



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição E

Inscrição Estadual - Isento

## ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

I – Pretende a **Prefeitura Municipal da Estância de Águas de Lindóia,** a realização **Aquisição de diversos gêneros alimentícios dentre carnes, hortifrutigranjeiros e demais para os pacientes do CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Águas de Lindoia, conforme especificações abaixo:** 

	LOTE 01 - FRUTAS				
ITEM	QTDE	UNIDADE	DESCRIÇÃO		
1	90	UNID	<b>Abacaxi Pérola</b> - In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permidos manchas ou defeitos na casca. Valor por unidade (cada unidade pesando entre 1,5 a 1,8Kg.).		
2	230	KG	Banana nanica - Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra. Valor em quilo		
3	230	KG	Laranja pera - In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Valor em quilo.		
4	240	KG	<b>Maça tipo gala</b> - In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Valor em quilo.		
5	120	KG	<b>Mamão formosa</b> - Pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento. Valor em quilo.		
6	36	KG	<b>Melancia</b> - Fruta in natura, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Valor em quilo.		
7	110	KG	<b>Melão -</b> Fruta in natura, de 1ª qualidade, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel. Valor por quilo.		

	LOTE 02 – LEGUMES E VERDURAS				
ITEM	QTDE	UNIDADE	DESCRIÇÃO		
8	90	KG	<b>Abobrinha verde</b> - Tamanho médio. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação. Valor em quilo.		
9	36	KG	Acelga - Peso mínimo de 300gr o maço. Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos. Valor em quilo.		
10	72	UNID	Alface lisa - Peso mínimo de 300 gr o maço. Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos. Unidade embalada individualmente.		
11	110	KG	<b>Batata inglesa</b> - Graúda, pesando entre 100 e 300gr, cada batata. devem estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas e em perfeito estado de conservação. Valor em quilo.		
12	36	KG	<b>Beterraba</b> - Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr, bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação . Valor em quilo		
13	90	KG	<b>Cebola branca</b> - Pesando entre 100 e 200 gr cada unidade. Produto fresco, isento de defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo. Valor em quilo		



14	72	KG	Cenoura - Cenoura Fresca, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Valor em quilo.
15	72	PT	<b>Cheiro verde</b> - Cebolinha e Salsa misturadas. Maço igual ou superior a 200gr. Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos. Pacote / casal
16	72	KG	<b>Chuchu</b> - Tamanho médio. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação. Valor em quilo.
17	36	KG	<b>Mandioca</b> - Mandioca pré processada - descascada. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade ou defeitos externos e internos. Valor em quilo.
18	36	KG	<b>Pepino -</b> Pepino extra aa (comum ou caipira), compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Valor em quilo.
19	72	KG	<b>Repolho verde</b> - De aspecto firme e integro de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Valor por quilo.

	LOTE 03 – MERCEARIA				
ITEM	QTDE	UNIDADE	DESCRIÇÃO		
20	72	PT	<b>Achocolatado</b> - Alimento achocolatado de preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas. Sem glúten. Diluição em leite de 8:1. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote c/ 500 g.		
21	180	KG	<b>Açúcar refinado</b> - Especial de origem vegetal,refinado , constituído por sacarose de cana-de-açúcar; aspecto sólido; cor branca; odor e sabor próprio do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote c/ 01 kg.		
22	48	FR	Adoçante Sucralose - Adoçante dietético liquido, contendo em sua composição sucralose, isento de açucar, acondicionado em frasco plastico resistente, contendo no mínimo 100ml em cada frasco. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade minima de 2 anos a contar da data de entrega. Frascos de 100 ml.		
23	24	КG	Alho processado em pasta - alho processado; Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans., com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Valor por quilo.		
24	72	PT	Arroz agulhinha tipo1 - Arroz Branco tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido ,com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Pacote c/ 05 kg.		
25	192	PT	<b>Biscoito doce , tipo Maisena</b> - Biscoito doce, tipo maisena, sabor e odor caracterÌstico, textura crocante. de acordo com as normas da ANVISA. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega .Pacote c/ 400 gr.		
26	96	PT	<b>Biscoito tipo água e sal</b> - Biscoito salgado tipo água e sal - Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote c/ 300 gr.		



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição

Inscrição Estadual – Isento

em est			<del>-</del>
27	120	PT	<b>Biscoito tipo Maria</b> - Biscoito doce tipo "Maria". Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote c/ 400 g.
28	144	PT	Café em pó - Café em pó forte , Homogêneo, torrado e moido. O produto deverá apresentar selo de pureza ABIC; Embalado á vácuo, com no maximo 20% em peso de grãos com defeito, pretos, verdes ou ardidos e ausente de grãos fermentados, gosto predominante de café arábico. Acidez baixa a moderada. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote com 500 gramas.
29	90	ЕМВ	<b>Ervilha em conserva</b> - Em conserva. Em embalagens intactas, constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Embalagem de 320g, drenado 200g.
30	180	ЕМВ	Extrato de tomate - Cor vermelha, cheiro próprio e sabor próprio. Em embalagens de lata ou polietileno apresentando Lote, data de fabricação, validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Embalagem c/ 350 gr.
31	24	PT	Farinha de milho amarela - Amarela, tipo fubá, de 1ª qualidade. odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto eregistro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote c/ 01 kg.
32	36	PT	Farinha de trigo, tipo 1 - Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico - Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Pacote c/ 01 kg.
33	240	KG	Feijão carioca - Feijão carioca , tipo 1, constituido de no minimo 95% de grãos inteiros e integros, na cor caracteristica, deve conter a descrição do produto, peso, lote e prazo de validade. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de validade 06 meses. Valor por quilo.
34	12	FR	Fermento químico em pó - Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade. Frasco c/ 250 gr.
35	36	PT	Fubá de milho pré cozido - obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isentam de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1ª qualidade. Pacote c/ 01 kg.
36	6	PT	Gelatina em pó sabor abacaxi - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor abacaxi, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.
37	6	PT	Gelatina em pó sabor cereja - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor cereja, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.
38	6	PT	<b>Gelatina em pó sabor framboesa</b> - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor framboesa, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Ins

Inscrição Estadual – Isento

39	6	PT	<b>Gelatina em pó sabor limão</b> - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor limão, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.	
40	6	Gelatina em pó sabor maracuja - Produto constituído de gelatina em pó, açúca aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor maracujá que com a simples adição de água e após resfriamento, adqui aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.		
41	6	PT	<b>Gelatina em pó sabor morango</b> - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor morango, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.	
42	6	PT	<b>Gelatina em pó sabor pessego</b> - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor pêssego, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.	
43	6	PT	Gelatina em pó sabor uva - Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor uva, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa. Pacote c/ 01 kg.	
44	600	РТ	<b>Leite em pó integral instantaneo</b> - Leite em pó integral instantâneo - Ingredientes básicos: leite em pó integral. Contém estabilizante lecitina de soja. Características físico - químicas: proteínas mínimo: 25%; lipídios mínimo: 26%, lactose mínimo: 37%, caseína mínimo: 20%. Pacote c/ 400 g.	
45	120	PT	Macarrão tipo parafuso - massa de sêmola com ovos - Macarrão com ovos tipo parafuso (massa de sêmola com ovos) - Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Pacote c/ 500 g.	
46	60	PT	Macarrão tipo argolinha - massa de sêmola com ovos - Macarrão tipo argolinha (massa de sêmola com ovos) - Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Pacote c/ 500 gr	
47	120	ЕМВ	Margarina vegetal com sal – 500 gr - Margarina vegetal com sal - Margarina vegetal cremosa, com sal, produto que se apresenta sob a forma de emulsão plástica ou fluída, contendo obrigatoriamente os ingredientes: leite, seus constituintes, sem gordura trans, dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente a designação "livre de gorduras trans", pode conter vitaminas e outras substancias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com NTA 02 e 50. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livres de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo, deverá constar a denominação do produto e sua classificação, rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem plástica atóxica individual com 500 gramas. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a fabricação. Embalagem plástica atóxica individual com 500 gramas.	
48	36	РТ	<b>Milho para pipoca tipo 1 -</b> De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Com no máximo de 15% de umidade. Pacote c/ 500 gr.	



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

WH BATT	1			
49	72	ЕМВ	<b>Milho verde em conserva</b> - Produto preparado com as partes comestíveis do milho, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: milho em grãos limpos, água, açúcar e sal. Embalagem c/ 200 gr.	
50	110	FR	<b>Óleo de soja 900ml -</b> Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização. Frasco c/ 900 ml.	
51	72	ЕМВ	Ovos branco de galinha tipo extra - Ovos selecionados, com selo de procedência. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até sua validade. Embalagem tipo polpa c/ 30 unidades.	
52	36	Refrigerante Diet Pet 2 L - Refrigerante zero sabor cola, com os mínimos ingredientes: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aromanatural, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico, edulcorantesartificiais: ciclamato de sódio (24mg), acessulfame de potássio (15mg) e aspartame (12mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e regulador de acide: citrato de sódio. Não contém glúten. Não alcoólico. Sem adição de açúcar. Embalagem pet 2 litros.		
53	72	ЕМВ	Refrigerante sabor cola Pet 2 L - Refrigerante sabor cola, com os mínimos ingredientes:água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo, acidulante e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico.contém açúcar, contendo nome e marca do fabricante. Marca deverá ser reconhecida internacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade. Embalagem pet c/ 2 litros.	
54	24	PT	Sal refinado - Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, com teor mínimo de 98,92% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo de acordo com os limites fixados na legislação pertinente. Pacote c/ 01 kg.	
55	36	FR	Suco concentrado de abacaxi - Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 500 ml	



56	36	FR	Suco concentrado de caju - Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 500 ml	
57	36	FR	Suco concentrado de goiaba - Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 500 ml	
58	36	FR	Suco concentrado de maracujá - Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 500 ml	
59	36	FR	Suco concentrado sabor de uva - Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 500 ml	
60	72	FR	Suco de Nectar da Frutas Caju - Bebida não fermentada, não alcoólica, composto liquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Em embalagem Tetra Pak c/ 1000 ml. Rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	



61	72	FR	Suco de Nectar da Frutas Laranja - Bebida não fermentada, não alcoólica, composto liquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Em embalagem Tetra Pak c/ 1000 ml. Rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 01 L	
62	72	FR	Suco de Nectar da Frutas Maracujá - Bebida não fermentada, não alcoólica, composto liquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamen FRASCO to que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Em embalagem Tetra Pak c/ 1000 ml. Rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 01 L	
63	72	FR	Suco de Nectar da Frutas Uva - Bebida não fermentada, não alcoólica, composto liquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Em embalagem Tetra Pak c/ 1000 ml. Rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Frasco c/ 01 L	
64	42	FR	Vinagre de maçã - 750 ML - Vinagre de maçã - Será tolerada a adição de sais nutritivos de açúcares para a nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos minerais livres. Frasco c/ 750 ml.	

	LOTE 04 – CARNES				
ITEM	QTDE	QTDE UNIDADE DESCRIÇÃO			
65	120	к	Carne coxão mole em cubo - Coxão Mole Bovino — Cortado em cubos. Proveniente da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. Valor em quilo.		
66	120	KG	Carne Patinho Moído - Carne Moída Patinho Bovino -Proveniente de espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. Valor em quilo.		



67	60	кG	Frango file sassami sem pele e sem osso - Filezinho Sassami de frango sem pele e sem osso - congelado, em embalagens transparentes resistentes. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior 90 dias a contar data entrega. Valor por quilo.	
68	90	кG	Linguiça toscana - Linguiça Toscana - congelado, em embalagens transparentes resistentes . Feita com 100% de carne de porco. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Valor em quilo.	
69	60	кg	Salsicha tipo Hot Dog - Com teores reduzidos de gordura. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro. Produto com validade igual ou superior 90 dias a contar data entrega Valor em quilo	

LOTE 05 – PADARIA (ENTREGA DIÁRIA)				
ITEM	TEM QTDE UNIDADE DESCRIÇÃO			
70	9000	UNID	<b>Pão tipo francês -</b> Fresco, do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, a presentando peso de 50 gr a unidade.	

# 1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

# 1.1. GÊNEROS PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
	CARNES
CARNE BOVINA	Carne bovina —colchão mole, patinho - congelado — em cubos, moída.  Peso líquido: contendo de 01 kg  As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.  As carnes devem sofrer toalete superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Patinho: é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela.  No caso de utilização de carne moída, devem ser provenientes de Acém,



SO DE TIMOS			
	Paleta, Patinho, o entregues congela	bedecendo os requisitos da IN 83/2003, devendo ser das.	
CARNE DE AVES	Filé de Peito de frango sem osso, congelado Peso líquido: contendo de 01 kg As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.		
LINGUIÇA	Produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Ingredientes obrigatórios: carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Toda a carne usada na elaboração de lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no Riispoa - "regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal" - decreto nº 30691, de 29/03/1952.		
SALSICHA	Salsicha, congelada - ingredientes: carnes das diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras, com aditivo corante e ingredientes opcionais estabelecidos na legislação.  O produto deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.  Aspecto próprio da espécie, cor própria e sem manchas pardecentes ou esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.  HORTIFRUTIGRANJEIROS		
ABACAXI PÉ	ROLA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
ABOBRINHA	BRASILEIRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
ACELGA		Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
ALFACE LISA	Α	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
BANANA NA	NICA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
BATATA ING	LESA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
BETERRABA	1	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
CEBOLA BR	ANCA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
CENOURA		Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	
CHEIRO VER	RDE - CASAL	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros	



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual - Isento

CHUCHU	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
LARANJA PÊRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MAÇÃ GALA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MAMÃO FORMOSA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANDIOCA PRÉ- PROCESSADA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MELANCIA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MELÃO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, TIPO A, BRANCO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PEPINO COMUM	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
REPOLHO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros

# 1.2. <u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PRODUTOS CÁRNEOS</u>

Haverá reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e cheiro no momento de entrega e antes do vencimento do prazo de validade, sacos danificados e em processo de descongelamento.

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA - Decreto Estadual nº 12.486/78, de 20/10/78 com suas respectivas alterações e demais legislações vigentes.

Toda carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952 e publicado no D.O.U. de 07/07/1952, Seção I, pagina 10785, e suas respectivas alterações.

Os Métodos de Análises devem atender a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, publicada no D.O.U., de 27/07/99, Seção I - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil, e suas respectivas alterações.

Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº5, de 08/11/1988 - MAPA, e publicada no D.O.U., de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações.

No item salsicha este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa 04, de 31/03/2000 - MAPA - Anexo IV, e publicado no D.O.U., de 05/04/2000, Seção I, página 6 e suas respectivas alterações a NTA 5, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo.

No item Congelados de Carne de Aves este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001, ANEXO III - MAPA e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão constar obrigatoriamente e de maneira clara e precisa a marca e o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal).



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

## 1.3. INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE HORTIFRUTIGRANJEIROS

FRUTAS DIVERSAS são frutas destinadas ao consumo "in natura", com teores de acidez compatíveis para este fim. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17, Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. As frutas próprias para o consumo, deverão ser procedentes da frutificação de espécies genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições mínimas: serem frescas e sãs; terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentarem grau de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentarem intactos e firmes; não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos e fertilizantes.

Características específicas: As frutas devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade. Não serão permitidos defeitos sérios nas frutas desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.

LEGUMES DIVERSOS Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes h) ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 14 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

**Características específicas:** Os legumes devem ser classificados em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Não serão permitidos defeitos nos legumes que alterem a sua conformação e aparência. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual - Isento

RAÍZES E TUBÉRCULOS Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos. b) serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estarem danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, d) estarem livres de enfermidades, e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, f) estarem isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, g) estarem livres de resíduos de fertilizantes, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes e tubérculos capazes de produzirem ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a NTA 15 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

Características específicas: As raízes e os tubérculos devem ser classificados em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por raízes e tubérculos de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O item mandioca será pré-processado (descascado).

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.

<u>VERDURAS</u> Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livre de enfermidades e insetos; d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos fertilizantes, h) estarem livres de insetos, sujidades e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 13 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

Características específicas: As verduras devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem sua conformação e sua aparência.

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.



OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA Produto fresco de ave galinácea, tipo extra. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico: d) apresentar câmara de ar de aparência regular. correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas; g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 (peso unitário mínimo); h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara ( gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presenca de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco) ; 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos : interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercorais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

### 1.4. INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ESTOCÁVEIS

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA - Decreto Estadual nº 12.486/78, de 20/10/78 com suas respectivas alterações e demais legislações vigentes.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 359, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 360, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA- Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 31, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 269, de 22/09/2005 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre ingestão diária recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 27, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar e suas respectivas alterações.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 175, de 08/07/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 12, de 02/01/2001 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos para alimentos e suas respectivas alterações.

### 1.5. INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS GÊNEROS BÁSICOS

No item Sal Refinado, este deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº130, de 26/05/2003 - ANVISA e Decreto Nº75.697, de 06/05/1975 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Vinagre de maçã, este deverá estar de acordo com Portaria nº 371, de 19/09/1974 – MAPA, Portaria nº745, de 24/10/77 – MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Margarina Vegetal com sal, esta deverá estar de acordo com a Portaria nº 372, de 04/09/1997 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Feijão Classe Cores, Tipo I, Cultivar Carioca (e feijão preto) este deverá estar de acordo com a Portaria nº 161, de 24/07/1987 - MAPA e anexos do Ministério da Agricultura, complementadas pela Portaria nº 08, de 19/08/1987 - MAPA e Portaria nº 12, de 12/04/1996 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Fubá, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Farinha de Trigo, Tipo 1, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, esta deverá estar de acordo com Instrução Normativa Nº 08, de 02/06/2005 - MAPA, Resolução RDC Nº 263, de 22/09/2005 - ANVISA, Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

Nos itens Macarrão Tipo: Argolinha, Parafuso, deverão estar de acordo com a Resolução NTA 49, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa nº 08, de 02/06/2005 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Flocos de milho açucarado, este deverá estar de acordo com a NTA 33, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Milho verde e Ervilha, estes deverão estar de acordo com a NTA 31, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Farinha de milho amarela, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo e Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Óleo de soja, este deverá estar de acordo a Resolução RDC Nº 270, de 22/09/2005 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

No item Açúcar Refinado, este deverá estar de acordo com a NTA 53, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Arroz Beneficiado, Polido - Longo Fino, Tipo I, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 269, de 17/11/1988 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

### 1.6. <u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS BISCOITOS</u>

Nos itens Biscoito doce tipo Maisena, Biscoito salgado de água e sal, Biscoito tipo Maria, estes deverão estar de acordo com a NTA 48, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

## 1.7. INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE CAFÉ

LEGISLAÇÃO PERTINENTE • Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 – ANVISA / M.S.-Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. • Resolução RDC nº 277, de 22/09/2005, – Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva Mate e produtos solúveis – ANVISA. • Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior - Secretaria de Agricultura e Abastecimento. • Resolução SAA – 31, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet - Secretaria de Agricultura e Abastecimento. • Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído. • Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA / M.S.- Dispõe sobre matérias estranhas microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas.

# 1.8. <u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE SOBREMESAS</u>

Nos itens Mistura em pó para preparo Pó para gelatina nos diversos sabores, estes deverão estar de acordo com a NTA 79, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

# 1.9. <u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE LEITE EM PÓ E MISTURAS PARA BEBIDA LÁCTEA</u>

Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1999 - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Leite em pó integral instantâneo, estes deverão estar de acordo com a Portaria nº 369, de 04/09/1997 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

Nos itens Mistura para preparo de Bebida Láctea, estes deverão estar de acordo com a NTA 79, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual - Isento

# 1.10. INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE PÃES

No item Pão Francês, este deverão estar de acordo com a NTA 47, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

#### 2. PRAZO DO CONTRATO

- 2.1- O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses.
- **2.2-** O início da execução dos serviços se dará imediatamente após a emissão da Ordem de Serviço.

#### 3. JUSTIFICATIVA

Considerando o art. 196 da constituição da republica de 1988, "a saúde é direito de todos e dever do estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".

CAPS instituição destinada a acolher os pacientes com transtornos mentais, estimulando sua integração social e familiar, apoiando – os em suas iniciativas de busca da autonomia, oferecendo – lhes atendimento multidisciplinar.

Centro de Atenção Psicosocial Dr. Firmino Cavenaghi, atende pacientes psiquiátricos adultos em caráter de hospitalidade diária, de segunda a sexta-feira, sendo ofertado aos pacientes três refeições diárias: café da manhã, almoço e café da tarde.

Atende uma média de 35 pacientes que realizam refeições na unidade, sendo 29 pacientes com dieta geral e 06 pacientes com dieta para diabéticos (devem ser fornecidos alimentos dietéticos/específicos para estes pacientes. Ex.: leite, adoçante, achocolatado).

Justifica-se a aquisição dos objetos relacionados para atender ao Centro de Atenção Psicossocial ((CAPS) para a confecção das refeições oferecidas aos usuários com hospitalidade diária.

Buscamos regularizar e disciplinar a aquisição de generos alimentícios , exclusivamente para os pacientes do CAPS .



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

A Secretaria Municipal de Saude cria, através deste TR mecanismos necessários ao cumprimento de suas responsabilidades.

#### 4. MODO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 4.1 Os alimentos a serem fornecidos deverão ser entregues com matéria prima de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;
- 4.2 A preparação dos alimentos será realizada nas dependências do CAPS, com todos os utensílios para tal fim, observado o valor calórico necessário para pessoas adultas e a embalagem apropriada para cada alimento;
- 4.3- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e na proposta;
- 4.4- A substituição dos produtos, caso seja necessário, deverá ser efetivada em até 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação realizada pela Contratante;
- 4.5 Os produtos desta TR deverá ter mínimo 80 % de tempo validade;
- 4.6 O prazo de entrega do(s) produto(s) não poderá ser superior a 05 (cinco) dias úteis contados a partir da(s) solicitação(s);

#### 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

A entrega dos objetos:

LOCAL:

Centro de Atenção Psicosocial Dr. Firmino Cavenaghi

Rua Araci Tortelli Bocault n° 215

Jardim Le Villeti - Aguas de Lindoia - SP

Horário compreendido entre às 8h e 16h45.

#### 6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1- As Notas Fiscais emitidas deverão estar devidamente atestada pelo responsável pelo recebimento dos objetos;
- 6.2- O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após a aprovação da Nota Fiscal apresentada.



- 6.3- Havendo erro na Nota Fiscal e/ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do pagamento será suspensa. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data da aprovação da Nota Fiscal corrigida, reapresentada no item 7.1.
- 6.4- Quaisquer pagamentos não isentarão a empresa das responsabilidades advindas da execução do Contrato.

### 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE, durante a vigência do Contrato, compromete-se a:

- 7.1- Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o estabelecido no Contrato;
- 7.2- Promover o acompanhamento e a fiscalização do serviço, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro da Contratada as falhas detectadas;
- 7.3- Comunicar à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 7.4- Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de penalidades;
- 7.5 Indicar um gestor e fiscal de Contrato e fornecer endereço eletrônico e telefone para contato da Contratada;
- 7.6 Entregar ao Gestor Contratual a atualização dos documentos que porventura tenham seus prazos de validade expirados durante a execução do Contrato.

#### 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, durante a vigência do Contrato, compromete-se a atender os seguintes requisitos:

- 8.1 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando a CONTRATANTE a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- 8.2 No preço ofertado na proposta deverão estar inclusos todos os custos para o devido cumprimento no fornecimento do objeto, tais como, mão-de-obra, transporte, equipamentos, materiais e insumos necessários e outros.



- 8.3- Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a direta ou indiretamente, causar ou provocar à CONTRATANTE e a terceiros.
- 8.4- A Contratada deverá responder, no prazo de cinco dias, às Reclamações/Ouvidorias que forem encaminhadas pelo Gestor Contratual, entregando a este a manifestação formal (escrita e assinada pelo representante da empresa), com a apresentação de justificativa e das medidas tomadas;
- 8.5 A Contratada deverá atender ao disposto no art. 52 da Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013, no que se refere à guarda de amostras.
- 8.6 A Contratada deve disponibilizar profissional com nível superior em nutrição, com respectivo registro junto ao CRN, para acompanhamento in loco da execução do contrato;
- 8.7 Fornecer produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) conforme as normas técnicas vigentes, em conformidade com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, bem como, quando aplicáveis, o Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal n° 8.078/90).
- 8.8 Fornecer produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde / CAPS;
- 8.9 Atender às demais condições descritas no Termo de Referência;

#### 9 - GESTÃO DO CONTRATO

Enfermeira Helga Emanuele Resquioto, a qual será Fiscal do Contrato.

A Gestora do Contrato será a Sra. Mariane Gaspardi di Bonito.

Competência do Fiscal do Contrato, verificação concreta do objeto, devendo verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.



CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

Competência do Gestor do Contrato, exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico financeiro.

Em caso de discordância entre as especificações dos itens apresentados no ANEXO I do Edital e na plataforma do pregão eletrônico, prevalecerá a versão do edital.

Impossibilidade de cadastro de marca que irá identificar a empresa (marca que é o nome da empresa participante) no sistema BNC: A Empresa poderá no campo de preenchimento da Marca, para não identificar quem é a participante, colocar a palavra "PRÓPRIA".