

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 43/2022

PREGÃO Nº. 18/22

Aos 20 (Vinte) dias do mês de abril do ano de 2022 (dois mil e vinte e dois), nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situado na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248 – 81 e a Secretária de Saúde Sr. **Diogo Alves Fernandes**, portador do RG nº 43.294.892-2 e do CPF nº. 361.809.228-88, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra, RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos**, em atendimento à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, à Secretaria de Segurança Pública e Controle Urbano, em conformidade com os itens do Anexo I deste instrumento oferecidos pelas seguintes empresas:

Para os lotes que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa **TOTAL QUALITY COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 21.597.932/0001-33, com sede na Avenida dos Autonomistas, nº 896, Sala 1006, Torre 01, Vila Yara, Osasco, São Paulo, neste ato representado legalmente pelo (a) Sr (a) **Sérgio Carlos Callil Abdala**, portador (a) da cédula de identidade RG nº 16.281.968-7 e CPF nº 076.907.588-60:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por **12** (doze) meses, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir o objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao preço ofertado pela empresa signatária, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata **às Secretarias solicitantes, com auxílio do Departamento de Licitação** poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade na aquisição dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega dos materiais será realizada conforme o Anexo I que faz parte integrante desta ata.

4.2. Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes dos materiais;

4.3. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.4. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.

4.5. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.6. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.7. Às Secretarias solicitantes caberão o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

a) provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b) definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.8. Constadas quaisquer irregularidades nos materiais as Secretarias solicitantes, poderão:

4.8.1. rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.8.2. determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de equipamentos ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.8.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.9. Os materiais deverão estar prontos para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.10. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.11. Às Secretarias solicitantes, receberão o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

4.12. O preço deverá ser cotado para a entrega em até 05 (cinco) dias úteis dos materiais nos endereços conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital, ou nos locais previamente informados pelas Secretarias requisitantes em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pelas Secretarias requisitantes.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a)** descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b)** não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c)** não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d)** por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transportes
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela **detentora da Ata**.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

8.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

8.4. Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

8.5. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

8.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.8. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.9. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.10. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

8.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

8.12. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.13. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega dos materiais até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no **Pregão** que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que dá origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Carapicuíba, 20 de abril de 2022.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Diogo Alves Fernandes - Secretário de Saúde e Medicina Preventiva

Total Quality Comércio e Serviços Ltda.
Sérgio C. C. Abdala
Contratada

Testemunhas:

Nome:

RG:

Nome:

RG:

PROPOSTA
PP 18/2022

Secretaria de Assistência Social e Cidadania						
LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	ALCATRA BOVINA em bifés de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos,	Quality Meat	kg	500	R\$ 52,99	R\$ 26.495,00

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.					
2	PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente.	Quality Meat	kg	1130	R\$ 50,49	R\$ 57.053,70

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg					
3	<p>FÍGADO BOVINO em iscas, de 1ª qualidade, congelado IQF, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	Centroeste	kg	200	R\$ 30,67	R\$ 6.134,00
4	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e</p>	Quality Meat	kg	870	R\$ 49,70	R\$ 43.239,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	<p>coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 5 kg.</p>					
5	<p>Lagarto Bovino, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade,</p>	Quality Meat	kg	500	R\$ 44,87	R\$ 22.435,00

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.					
VALOR DO LOTE 01 - R\$ 155.356,70					
(Cento e cinquenta e cinco mil e trezentos e cinquenta e seis reais e setenta centavos)					

Secretaria de Assistência Social e Cidadania LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto	Quality Meat	kg	1430	R\$ 24,86	R\$ 35.549,80

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.					
2	FILE DE SOBRECOXA , sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de	Quality Meat	kg	850	R\$ 22,94	R\$ 19.499,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



<p>tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>					
VALOR DA PROPOSTA LOTE 02 - R\$ 55.048,80					
(Cinquenta e cinco mil e quarenta e oito reais e oitenta centavos)					

Secretaria de Assistência Social e Cidadania LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	<p>PERNIL SUÍNO, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: embalagem plástica, atóxica, resistente,</p>	Quality Meat	kg	300	R\$ 35,64	R\$ 10.692,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação.					
VALOR DO LOTE 03 – R\$ 10.692,00					
(Dez mil e seiscentos e noventa e dois reais)					

Secretaria de Assistência Social e Cidadania						
LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	CARNE DE PORCO INDUSTRIALIZADA BACON manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de fabricação.	Prieto	kg	200	R\$ 48,40	R\$ 9.680,00
2	SALSICHA , tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de		kg	500	R\$ 28,03	R\$ 14.015,00

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	<p>frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo entre 1kg a 3kg.</p>					
3	<p>CARNE SECA BOVINA, curada, componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 5kg.</p>	J.A	kg	200	R\$ 52,08	R\$ 10.416,00

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



4	LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA , de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg.	Prieto	kg	350	R\$ 35,53	R\$ 12.435,50
VALOR DO LOTE 04 - R\$ 46.546,50						
(Quarenta e seis mil e quinhentos e quarenta e seis reais e cinquenta centavos)						

Secretaria de Assistência Social e Cidadania						
LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND.	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1	PEIXE MERLUZA em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material	Karamas Mar	kg	400	R\$ 39,82	R\$ 15.928,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.					
VALOR DO LOTE 05 – R\$ 15.928,00					
(Quinze mil e novecentos e vinte e oito reais)					

Totalizando o valor de R\$ **283.572,00** (Duzentos e oitenta e três mil e quinhentos e setenta e dois reais), para a Secretaria de Assistência Social e Cidadania.

Secretaria de Segurança e Controle Urbano						
LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	<p>ALCATRA BOVINA em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades.</p>	Quality Meat	kg	180	R\$ 52,99	R\$ 9.538,20

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	<p>Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>					
2	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen)</p>	kg	100	R\$ 49,70	R\$ 4.970,00	

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



<p>para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 5 kg.</p>						
VALOR DO LOTE 01 - R\$ 14.508,20						
(Quatorze mil e quinhentos e oito mil e vinte centavos)						

Secretaria de Segurança e Controle Urbano						
LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	<p>COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO – Coxa e Sobrecoxa de frango, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias.</p>	Quality Meat	kg	100	R\$ 18,95	R\$ 1.895,00

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	<p>Deverão apresentar-se em pedaços de tamanho uniforme e congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 2 kg.</p>					
2	<p>PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de</p>	Quality Meat	kg	100	R\$ 24,86	R\$ 2.486,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



<p>inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>					
<p>VALOR DO LOTE 02 - R\$ 4.381,00</p>					
<p>(Quatro mil e trezentos e oitenta e um reais)</p>					

Secretaria de Segurança e Controle Urbano						
LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	<p>LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA, de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg.</p>		kg	100	R\$ 35,53	R\$ 3.553,00
VALOR DO LOTE 04 - R\$ 3.553,00						
(Três mil e quinhentos e cinquenta e três reais)						

Secretaria de Segurança e Controle Urbano						
LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	<p>PEIXE MERLUZA em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens,</p>	Karamas Mar	kg	160	R\$ 39,82	R\$ 6.371,20

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



espinhos e parasitas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.					
VALOR DO LOTE 05 – R\$ 6.371,20					
(Seis mil e trezentos e setenta e um reais e vinte centavos)					

Totalizando o valor de R\$ **28.813,40** (Vinte e oito mil e oitocentos e treze reais e quarenta centavos), para a Secretaria de Segurança e Controle urbano.

Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva						
LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA EM BIFE CONGELADA COXÃO MOLE – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina em bifos médios de aproximadamente 100 g a unidade, obtidos exclusivamente de coxão mole. Devem ser cortados em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de	Quality Meat	kg	1032	R\$ 51,49	R\$ 53.137,68

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	<p>aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Deverá ser embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem de 5 kg.</p>					
2	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA COXÃO MOLE – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina em cubos obtidos exclusivamente de coxão mole. Devem ser cortados em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick</p>	Quality Meat	kg	2064	R\$ 50,73	R\$ 104.706,72

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	<p>Frozen) para congelamento individual. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Deverá ser embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem de 5 kg.</p>					
3	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do</p>	Quality Meat	kg	1032	R\$ 49,70	R\$ 51.290, 40

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



<p>patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente.</p>					
---	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 5 kg.					
VALOR DO LOTE 01 - R\$ 209.134,80						
(Duzentos e nove mil e cento e trinta e quatro reais e oitenta reais)						

Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva						
LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO – Coxa e Sobrecoxa de frango, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Deverão apresentar-se em pedaços de tamanho uniforme e congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico,</p>	Quality Meat	kg	840	R\$ 18,95	R\$ 15.918,00

Prefeitura de Carapicuíba
 Secretaria da Fazenda
 Departamento de Licitações e Compras



	<p>aprovada para contato com alimentos resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 2 kg.</p>					
2	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO – O produto deverá ser composto de peito de frango, com osso, obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitário de Origem Animal. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF(Individual Quick Frozen) para congelamento individual e manter uma temperatura de-12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, resistentes, sem perfurações e com as informações de</p>	Quality Meat	kg	936	R\$ 20,46	R\$ 19.150,56

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem de 2 kg.					
VALOR DA PROPOSTA LOTE 02 - R\$ 35.068,56					
(Trinta e cinco mil e sessenta e oito reais e cinquenta e seis centavos)					

Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva						
LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN.	QUANT.	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	CARNE SUÍNA – ISCAS ou CUBOS- O produto é composto pelo pernil desossado e cortado em isca ou cubos. Devem ser cortados em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento com tecnologia iqf (individual quick frozen) para congelamento individual, abatidos sob serviço de inspeção federal ou estadual e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal devendo ficar isento de ossos, nódulo, cartilagens, hematomas, coágulos, carimbo e reação a vacina. Embalados em embalagem de polietileno 20 x 40 cm, com etiqueta interna. Embalagem de 5 kg. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação.	Quality Meat	kg	840	R\$ 37,27	R\$ 3 1.306,80
VALOR DO LOTE 03 – R\$ 31.306,80						
(Trinta e um e trezentos e seis reais e oitenta centavos)						

Totalizando o valor do Registro de Preço R\$ **587.895,53** (Quinhentos e oitenta e sete mil e oitocentos e noventa e cinco reais e cinquenta e três centavos)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
CONTRATADO: TOTAL QUALITY COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
TERMO DE ATA Nº (DE ORIGEM): 43/2022
OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDOS
ADVOGADO (S) Nº. OAB / E-MAIL: Dr. WLADIMIR ANTZUK SOBRINHO - OAB nº 109197 – E-mail: w.antzuk@gmail.com

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES deque:

- 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 TCE/SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, 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.

Carapicuíba, 20 de abril de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

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

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

Nome: **Diogo Alves Fernandes**
Cargo: Secretário de Saúde e Medicina Preventiva
CPF: 361.809.228-88

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Sérgio C. C. Abdala**
Cargo: Representante Legal
CPF: 076.907.588-60

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Diogo Alves Fernandes**
Cargo: Secretário de Saúde e Medicina Preventiva
CPF: 361.809.228-88

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Diogo Alves Fernandes**

Cargo: Secretário de Saúde e Medicina Preventiva

CPF: 361.809.228-88

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar

Nome: **Thais Lima de Oliveira Torres Felício**

Cargo: Atendente

CPF: 347.783.108-02

Assinatura: _____

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