

**PREFEITURA DE CARAPICUÍBA**

**PREÂMBULO**

**IDENTIFICADOR NO BANCO DO BRASIL Nº 1050677**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2024**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 15180/2024**

**OBJETO: Registro de preços para aquisição de cesta básica.**

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE: 17/07/2024 às 08h. ATÉ: 02/08/2024 às 09h59minh.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 02/08/2024 às 10 h.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos exclusivamente por e-mail: [licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br](mailto:licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br).

\*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 210 de 22 de janeiro de 2024, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PREÇO UNITÁRIO, com modo de disputa “ABERTO”, regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

**ANEXO I** – Termo de Referência;

**ANEXO II** – Quantitativo e Valor Estimado;

**ANEXO III** – Modelo de declaração conjunta;

**ANEXO IV** - Modelo de proposta;

**ANEXO VI** - Modelo de declaração de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06 e art. 4º da Lei 14.133/21;

**ANEXO VII** – Termo de Ciência e Notificação;

## **1. DO OBJETO**

**1.1.** O presente pregão tem como objeto o **Registro de Preços para aquisição de cesta básica**, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

## **2. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO**

**2.1.** Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

**2.2.** A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro (a) nomeada por esta Administração Pública.

**2.3.** O licitante deverá fazer o seu credenciamento junto ao Banco do Brasil, em qualquer agência, podendo obter informações pela Internet, acessando o endereço: <https://licitacoes-e2.bb.com.br> sistema de licitações.

**2.4.** O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema, durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos neste Edital.

**2.5.** Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), conjuntamente com a equipe de apoio, darão seqüência ao processo de Pregão.

**2.6.** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

**2.7.** O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://licitacoes-e2.bb.com.br> no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br/>, no Portal Nacional de Compras Publicas – PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, pelo email: [licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br](mailto:licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br), e pelo telefone (11) 4164-5500 ramal 5442.

**2.8.** Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 2º segundo dia útil anterior a data de abertura das propostas por meio eletrônico.

**2.9.** O sistema eletrônico aplicará o tratamento diferenciado para Micro Empresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), quando assim enquadrada a fim de gozar dos benefícios contemplados na Lei Complementar nº 123/2006, no tocante ao direito de preferência e critério de desempate.

### **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar desta licitação empresas, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências da habilitação.

#### **3.2. DOS CONSÓRCIOS**

**3.2.1.** Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio:

**3.2.2.** Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15. da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

(a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

(b) não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

(d) somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS, CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

**3.2.3.** No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**3.2.4.** Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada CONSÓRCIO.

**3.2.5.** Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas no CONTRATO.

**3.2.6.** A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

**3.2.7.** As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

**3.2.8.** Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante o PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

**3.2.9.** A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

#### **3.3. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:**

**Pregão Eletrônico nº 73/24 - Processo Administrativo nº. 15180/2024**

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442  
Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP | CEP: 06310-030, Brasil

**Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);**

**3.2.1.** que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei n. 14.133/2021;

**3.2.2.** organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

**3.2.3.** autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**3.2.4.** a vedação de que trata este subitem estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**3.2.5.** equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**3.2.6.** que sejam empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**3.2.7.** a critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.4 e 3.2.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

**3.2.8.** o disposto nos itens 3.2.4 e 3.2.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

**3.2.9.** que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**3.2.10.** o impedimento de que trata este subitem será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**3.2.11.** que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação

**3.2.12.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

**3.2.13.** que sejam pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**3.2.14.** que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;

**3.2.15.** não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

**3.2.16.** que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no País;

**3.2.17.** que sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição;

**3.2.18.** que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**3.2.19.** que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a Administração Pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

**3.2.20.** cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.

**3.2.21.** que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

**3.2.22.** a vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

**3.2.23.** a contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

**3.2.24.** é vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

**3.2.25.** que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da administração pública estadual direta ou indireta;

**3.2.26.** que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos iii e iv, do art. 156, lei n. 14.133/2021;

**3.2.27.** não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

**3.2.28.** considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

**3.2.29.** em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da lei nº 14.133/2021.

**3.2.30.** a participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste edital e seus anexos e legislação aplicável.

**3.2.31.** a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

#### **4 DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:**

**4.1.** O licitante NÃO CADASTRADO no CRC da Prefeitura de Carapicuíba deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas seguintes condições:

**4.1.2.** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**4.1.3.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

**4.1.4.** Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**4.1.5.** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**4.1.6.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com os objetos deste edital.

**4.1.7.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em

funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

#### **4.1.8. Declarações Conjuntas (Anexo III).**

- a) Declaração de 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; (Anexo III).
- b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999; (Anexo III).
- c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso VXII da Lei 14.133, de 2021. (Anexo III).
- d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.
- e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;
- f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;
- g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

#### **4.1.9. Documentação relativa à qualificação técnica consiste em:**

**4.1.9.1.** Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento similar, pertinente e compatível com o objeto da presente licitação com 50 % (cinquenta) por cento do lote ofertado.

#### **5. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:**

**5.1.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:

**5.1.2.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**5.1.3.** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, sede da licitante, devendo compreender os Débitos Inscritos na Dívida Ativa.

**5.1.4.** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.

**5.1.5.** Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

**5.1.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**5.1.6.1.** Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

**5.1.6.2.** As certidões extraídas da Internet, deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

**5.1.7.** A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

## **6. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:**

**6.1.2.** Certidão negativa de falência, concordatas, recuperações judiciais e extrajudiciais, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura dos envelopes.

**6.1.3.** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**6.1.4.** Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10 % do valor total estimado do lote que estiver participando.

## **7. DOS PROCEDIMENTOS**

**7.1.2.** O licitante deverá enviar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do material ofertado, com indicação da

**com indicação de marca de cada item que compõe a cesta**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital; conforme padrão definido no Anexo I;

**7.1.3.** O(s) arquivo(s) deverá(o) ser anexo (s) preferencialmente no formato pdf. O tamanho do arquivo não poderá exceder a 500KB (quinhentos kilobytes).

**7.1.4.** Qualquer documento anexado será analisado após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos “Condições do Proponente”, nas “Informações Adicionais” e no “Anexo da Proposta Eletrônica”, é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”.

**7.1.5.** A Pregoeiro (a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente inexequíveis.

**7.1.6.** Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeiro (a) dará sequência ao processo de Pregão comunicando, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

**7.1.7.** O julgamento das propostas será feito pelo valor global.

**7.1.8.** O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

**7.1.9.** No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor preço para o item na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

**7.1.10.** A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

A. A etapa de envio de lances na seção pública durará 10 minutos e após isso será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;

B. O valor mínimo entre lances do próprio fornecedor em relação ao seu último lance deverá ser de R\$ 0,01

**7.1.11.** Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexequível poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro (a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

**7.1.12.** Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo a incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

**7.1.13.** O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 3 (três) dias úteis conforme o item 15 e

seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro (a), ao vencedor.

**7.1.14.** Após o julgamento dos eventuais recursos ao Pregoeiro (a) enviará via e-mail ao licitante, comunicando o vencedor da disputa.

**7.1.15.** O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

## **8. DA ABERTURA**

**8.1.** A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

**8.1.2** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

**8.1.3.** O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

**8.1.4.** Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.

**8.1.5.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

**8.2.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

**8.3.** O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

**8.4.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pelo Pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor, ou quando for o caso, após a negociação.

**8.5.** Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro (a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

**8.6.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

**8.7.** Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor preço.

## **9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**9.1.** Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO, por item, observados os valores estimados previstos no item Anexo I deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

**9.2.** Serão desclassificadas as propostas:

**9.2.3.** Que não atendam às exigências formais e materiais previstas neste edital;

**9.2.4.** Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº 14133 / 2021); e,

**9.2.5.** Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no Anexo I - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**.

**9.3.** A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

## **10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS**

**10.1.** Proposta Comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos pelo e-mail: <https://licitacoes-e2.bb.com.br> **no prazo máximo de 2 (duas) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

**10.2.** O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 12 com base na Lei vigente.

**10.3.** Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de 24 horas para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 14 deste edital.

**10.4.** Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no Anexo III do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

**10.5.** Devera constar a especificação clara, completa e detalhada do material ofertado, com indicação da marca de cada item, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

## 10.6. DAS AMOSTRAS

**10.5.1** A licitante classificada em 1º lugar no lote 02 deverá encaminhar **01 (um) amostra da cesta completa com os itens cotados**, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data da sessão do pregão, para análise da Secretaria de Administração e/ Secretaria de Assistência Social e Cidadania, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

**10.5.2** Cada amostra apresentada deverá estar na embalagem primária original de fornecimento, devidamente rotulada e identificada com etiqueta que contenha: o número do item, o número do lote, nome da proponente e número do processo licitatório, devidamente relacionadas em papel timbrado da empresa licitante.

**10.5.3** As amostras serão analisadas por técnicos da Secretaria de Administração e/ Secretaria de Assistência Social e Cidadania, que, no caso de desaprovação, emitirá parecer com as justificativas técnicas da recusa.

**10.5.4** Em caso de recusa da amostra, a licitante será desclassificada para o lote sendo convocados os licitantes subseqüentes.

### 10.5.5 DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

**10.5.6** A licitante classificada em 1º lugar no lote 02 deverá apresentar **fichas técnicas, certificado de registro e laudos bromatológicos para todos os itens que compõem a cesta básica**, juntamente com as amostras, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da sessão do pregão, para análise da Secretaria requisitante, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

**10.5.7** Os laudos deverão ser do mesmo lote da amostra entregue e deverão conter as seguintes análises: sensoriais, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas, toxicológicas, físico-químicas (que comprovem todas as informações nutricionais da ficha técnica do produto), além de conter os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto conforme legislação vigente.

**10.5.8** Os laudos deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou;
  - Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou;
  - Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou;
  - Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

**10.5.9** Todos os laudos deverão ser assinados por responsável técnico habilitado com registro no conselho de classe.

**10.5.10** Os laudos deverão ter data inferior a 120 (cento e vinte) dias da data da entrega das amostras.

**10.5.10.1** Excepcionalmente, o laudo referente à análise físico-química de gordura trans apresentado no certame, poderá ser o que serviu de base para a definição da rotulagem nutricional, desde que a data não seja anterior a 180 (cento e oitenta) dias.

**10.5.10.2** No laudo microbiológico deve ser investigada a presença de Enterobacter Sakazakii e outras Entebacteriaceas, além daquelas já previstas na legislação.

**10.5.10.3** Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária **da empresa melhor classificada e do(s) fabricante(s) do(s) produto(s)**.

**10.5.10.4** Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do produto, identificação do fabricante, característica do produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), embalagem (Primária e Secundária), condições de armazenamento, dados do Responsável Técnico da fabricação do produto (nome, profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

**10.5.10.5** Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade.

Caso as documentações técnicas dos produtos e as amostras não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Edital, a licitante será desclassificada

## **11. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL**

**11.1.** A entrega do objeto licitado deverá ser no prazo de 05 (cinco) dias uteis, de acordo com a solicitação da **Secretaria de Administração Geral / Secretaria de Assistência Social**, neste município, após a emissão da Ordem de fornecimento.

**11.2.** A entrega do objeto licitado deverá ser acompanhada de nota fiscal sendo somente aceita após a verificação do cumprimento das especificações contidas no Anexo I deste Edital

**11.3.** O material deverá ser entregue no Almoxarifado da localizada na Rua Pedro de Oliveira, 106 Carapicuíba das 08h00min às 16h30min, ou nos locais previamente informados pela Secretaria requisitante, em suas embalagens originais, devidamente protegidas, estando incluso no mesmo frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de qualquer responsabilidade, estando tudo em pleno atendimento das especificações do Anexo I, parte integrante deste Edital.

## **12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**12.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada na autorização de fornecimento.

**12.2.** Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

**12.3.** Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

**12.4.** 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.

### **13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**13.1.** As despesas serão suportadas com os recursos classificados na dotação orçamentária **GAPE** - 16, 23, 30, 32, 36, 40, 44, 48, 52, 57, 61, 65, 982 e 983, **SASC**-530,534, 535, 536, 560, 561, 577, 578, 579, 598, 599, 600, 619, 620, 621, 640, 641, 642, 661, 662, 663, 682, 683, 684, 698, 699, 713, 714, 727, 728 e 737, **SAG** - 142, 145, 147, 150 e 151, elemento 39 (Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica) elemento 30 (Material de Consumo).

### **14. OBRIGAÇÕES**

**14.1.** Constituem obrigações do licitante vencedor:

**14.1.3.** Atender às solicitações feitas pelas **Secretarias requisitantes** no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de expedição da Ordem de Fornecimento.

**14.1.4.** Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do Anexo I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

**14.1.5.** Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais de seu estabelecimento até o local determinado, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do Anexo I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

**14.1.6.** O material será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período de 03 (três) dias para verificação da conformidade do material com a qualidade, especificação e preço.

**14.1.7.** No período de carência para recebimento definitivo, o representante da administração poderá solicitar a substituição do material em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para uso a que se destinam.

**14.1.8.** A substituição do material deverá ocorrer no 1º (primeiro) dia útil imediatamente subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificativa, apresentada pelo fornecedor e aceita pela secretaria requisitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 13 e subitens deste edital.

**14.1.9.** Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

**14.1.10.** Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

## **15. DAS PENALIDADES**

**15.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

**15.2.** Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;

**15.3.** Der causa à inexecução parcial do Instrumento da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**15.4.** Der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;

**15.5.** Ensejar o retardamento da entrega do objeto sem motivo justificado;

**15.6.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da Ata de Registro de Preços,

**15.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

**15.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**15.9.** Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**15.10.** Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**15.11.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 15.2, 15.3, 15.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

**15.12.** 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.

**15.13.** O não atendimento e observância dos materiais solicitados pela Administração, ou ainda a não entrega do objeto ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado na Ata de Registro de Preços sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

**15.14.** Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo

instrumento Ata de Registro de Preços 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.

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

**15.16.** 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.

**15.17.** As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena entrega do objeto da Ata de Registro de Preços.

**15.18.** As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

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

**15.20.** 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.

## **16. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**16.1.** Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação.

**16.2.** Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

**16.3.** A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

**16.4.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

## **17. DO RECURSO**

**17.1.** Manifestada a intenção de recurso logo após a declaração de vencedor, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contra razões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**17.2.** A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará a decadência do direito ao recurso e a adjudicação do objeto da licitação, pelo (a) Pregoeiro (a), ao vencedor.

**17.3.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

**17.4.** As razões de recurso e as contra razões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras, por e-mail: [licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br](mailto:licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br).

**17.5.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**17.6.** Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

## **18. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**18.1.** Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

**18.2.** É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento da mercadoria a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**18.3.** Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

**18.4.** O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei nº 14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

**18.5.** É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**18.6.** Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 16 de julho de 2024.

Eidmar Carnuta da Silva Luz  
Pregoeira

**Pregão Eletrônico nº 73/24 - Processo Administrativo nº. 15180/2024**

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442  
Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP | CEP: 06310-030, Brasil

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Registro de preços para aquisição de cestas básicas.

### 2. META FÍSICA

Fornecimento de cestas básicas mensalmente, contendo 14 itens prescritos pela Lei 3.485 de 14 de dezembro de 2017, para serem entregues aos funcionários afastados, bolsistas 20 horas e participantes do Programa Emergencial de Auxílio Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba.

### 3. JUSTIFICATIVA DO OBJETO

O serviço solicitado tem por objetivo atender a demanda tanto dos funcionários afastados, quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme Lei 3.485 de 14 de dezembro de 2017, sendo uma quantidade de 1.000 (mil) cestas, para atender por um período de 12 (doze) meses.

Cestas básicas para munícipes atendidos nos Cras em situação de vulnerabilidade social. O município de Carapicuíba apresenta uma população estimada de 400.927 (IBGE 2019), de grande porte, com 47.853 famílias cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal (Dezembro/2019) e 23.600 famílias em situação de extrema pobreza, mantendo os seguintes equipamentos da rede socioassistencial: 05 CRAS, 01 CREAS, 01 Centro POP e 03 unidades de acolhimento da rede direta.

Portanto, é essencial a compra de cestas básicas para distribuição equipamentos desta secretaria, visando garantir a população acesso a alimentação básica.

### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO LOTE 01

#### 4.1. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Entrega mensal no local e quantidades indicados pela Secretaria de Administração, das cestas básicas de gênero alimentício, que serão distribuídas entre os funcionários afastados e participantes do Programa Emergencial de Auxílio Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba.

#### 4.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- a) Embalado em caixa de papelão, tamanho suficiente para acondicionar os itens;
- b) Caixa vedada e sem resquícios de violação ou amassamento;
- c) Produtos embalados, sem violação e amassamento;

**d)** Substituição do objeto que não atenda a especificação no prazo de 24 horas a contar da comunicação feita pela Secretaria de Administração;

**e)** Substituição a expensa do fornecedor.

#### **4.3. QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DOS ITENS POR CESTA**

<b>QUANTIDADE</b>	<b>UND.</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1.800	UND	CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS

#### **Itens de composição da cesta básica**

<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Descrição</b>
1	10	PCT	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 - grãos sadios, limpos, classificados pelo ministério da agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural. Composição centesimal aproxi-mada: vct 338 kcal; proteínas 7,4g; glicídios 78g; fibra alimentar 1,6g; em pacotes de 5 kg. Validade do produto: mínimo de 10 (dez) meses.
2	3	PCT	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pct 1kg prazo validade 180 dias (empacotado).
3	3	FCO	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
4	2	PCT	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.
5	1	KG	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.
6	2	PCT	Macarrão com ovos pct 500 gramas
7	1	UND	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gr, aplicação pele normal
8	1	UND	Creme dental fluoretado 90g.
9	1	PCT	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas, comprimento 30 m, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca
10	1	PCT	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses embalagem de 500 grs.
11	2	LTA	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gr
12	1	PCT	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses pacote de 400 gr
13	1	UND	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gr
14	1	UND	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem

			pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses embalagem de 140 gr
--	--	--	---

**Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.**

## 5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS DO LOTE 02

### 5.1. GENEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS
1	<b>Açúcar refinado</b> - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	12.000
2	<b>Arroz polido agulhinha</b> - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantatênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	
3	<b>Biscoito recheado</b> - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1	

4	<b>Café tipo torrado</b> - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
5	<b>Extrato de tomate</b> - Embalagem sachê de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
6	<b>Feijão carioca</b> - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2
7	<b>Fubá mimoso</b> - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
8	<b>Macarrão</b> - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
9	<b>Óleo comestível de soja</b> - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g,	UND	1

	gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)		
<b>10</b>	<b>Sal refinado extra iodado</b> - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.	UND	1
<b>11</b>	<b>Leite em pó integral instantâneo</b> - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.	UND	1

**Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.**

## **6. DESCRIÇÃO DOS OBJETOS**

### **1 - Açúcar refinado**

É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, especialmente com a NTA 52 do Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; RDC n.º 175 de 08/07/03 -ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS, Resoluções n.º 383 e 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar

isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: própria do tipo de açúcar, pó branco fino e homogêneo, de fácil escoamento não devendo estar empedrado ou melado.

Cor: branca, própria.

Odor: próprio.

Sabor: doce.

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Deverá atender a legislação vigente, incluindo:

Sacarose ..... mínimo de 99,0% p/p

Resíduo mineral fixo ..... máximo de 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420 nm) ..... máximo de 80

Umidade ..... máximo de 0,3% p/p

Ferro ..... máximo de 0,01% p/p

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

#### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

**PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno leitoso, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1,0 kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

## **2 - Arroz polido agulhinha, tipo 1, longo fino**

Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra

alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16mg, potássio 48,72mg, fósforo 48mg, magnésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39mg e piridoxina 0,08mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente. **Procedência nacional.**

O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 06 de 16 de Fevereiro de 2009 M.A. (Anexos I e VII), Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A.; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O produto deverá ser processado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, com o máximo de 14% de umidade, 0,10% em peso de matérias estranhas e impurezas, 0,15% em peso de mofados e ardidos, 1,75% em peso de picados ou manchados, 2,0% em peso de gessados e verdes, 1,0% em peso de rajados, 0,5% em peso de amarelos, 7,5% em peso de total de quebrados e quirera e 0,5% em peso de quirera (máximo).

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Umidade..... máximo 14%;

#### **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:**

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

#### **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

#### **CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:**

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 06 de 16/02/2009 – MA. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (nos meses de julho e de janeiro), **laudo completo de classificação vegetal** emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

**PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e

assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 5 kg (cinco quilogramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### **3 – Feijão carioca, tipo 1**

Feijão carioca, tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. **NÃO CONTÉM GLUTEN.** Constituído, no mínimo, por 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, são e secos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L., que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extra limpo. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 56 de 24/11/2009 M.A.; Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 M.A.; Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Portaria 80/92 M.A., Portaria 01/89 M.A., Portaria 10/96 M.A., Resolução 12/78, Lei 6305/75, Decreto 82.110/78, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A. e Portaria 157/91 M.A.; Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O produto deverá ser de **safra corrente** e processado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo 1, tipo 1, conforme a Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 M.A.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: grãos inteiros

Cor: própria

Odor : característico

Sabor : característico

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Umidade..... máximo, 14% em peso (crítico)

#### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)

(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS).

#### **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

- Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/ MS).

#### **CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:**

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 – M.A. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (meses de julho e de janeiro), **laudo completo de classificação vegetal** emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

**PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

**EMBALAGEM:**

Cada embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 1kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**4 – Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais**

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250mg; ferro 4,2mg; sódio 99mg; vitamina A 189mcg; vitamina C 14mg; vitamina D 1,5mcg; vitamina E 3,0mg; vitamina B1 0,36mg; vitamina B2 0,39mg; vitamina B6 0,39mg; vitamina B12 0,72mg; vitamina H 9mcg; vitamina K 20mcg; vitamina PP 4,8mg; vitamina B9 120mcg; pantotenato de cálcio 1,5mg; cobre 270mcg; iodo 39mcg; zinco 2,1mg; manganês 0,69mg; magnésio 81mg; flúor 1,2mg; selênio 11mcg; fósforo 323mg; potássio 294,20mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20.09.02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

A matéria prima a ser utilizada na elaboração deverá ser obtida de acordo com os métodos prescritos no RIISPOA. O produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil dissolução em água potável e, quando pronto para o consumo, apresentar a fluidez característica da bebida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias macro e microscopicamente visíveis;

Cor: branco amarelado;

Sabor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Anexo da Portaria Nº 369, de 04/09/97.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO–QUÍMICAS:**

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo:

Umidade: máximo de 3,5%

Gordura: mínimo de 26%

Solubilidade: instantânea

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Deverá atender a Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

**CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Deverá atender a resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS.

Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ..... ausência (crítico)

**PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

**EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 1Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

**5 – Macarrão, tipo espaguete**

Macarrão tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500gr, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente: Resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005; Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS; Portaria nº 540 de 27/10/1997 da SVS/MS; Decreto

Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, longa, tipo espaguete, para o preparo de macarronada.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

- Aspecto após cocção: massa cozida, solta.
- Cor após cocção: amarelo-creme claro, própria.
- Odor após cocção: próprios de massa cozida.
- Sabor após cocção: próprios de massa cozida.
- Consistência após cocção: macia.

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

- umidade ..... máximo de 15% (crítico);
- cocção em água por 15 minutos ..... positiva (crítico)
- proteínas ..... aproximadamente 12%.

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

#### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Deverão estar de acordo com a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

#### **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

- corantes artificiais ..... ausência (crítico)

#### **PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### **6 – Óleo refinado de soja, tipo 1**

Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo

conter em sua informações nutricionais para porção de 13ml: valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0mg e sódio 0g, vitamina E 0,8mg. (Frasco 900ml). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 49, de 22 de Dezembro de 2006; Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

### **CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:**

O óleo refinado de soja deverá ser obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente de grãos de soja (*Glycine max L. Merrill*) não transgênicos em bom estado sanitário, isento de misturas de outros óleos, de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis.

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Índice de Acidez (mg-KOH/g) ..... menor que 0,2
- Índice de peróxido .... máximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo ..... máximo 0,05%
- Índice de saponificação .....189 – 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil ..... menor que 0,1%
- Sabões ..... menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs) .....124-139
- Ponto de fumaça .....temperatura mínima de 210° C

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

### **PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

### **EMBALAGEM:**

A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

### **7 - Sal refinado iodado**

Sal refinado extra iodado, cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390mg e iodo 25ug. Pacote de 1kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente: o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo ; Decreto 75.697, de 06/05/75, Resolução RDC N°130 de 26/05/03; Resolução RDC N°28 de 28/03/00 ; Portaria nº 218 de 24/03/1999; Lei N° 6.150 de 03/12/74; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O produto deverá ser submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de antiemectante e sais de iodo, conforme legislação vigente.

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo, não devendo estar pegajoso ou empedrado.

Cor: branca

Odor: inodoro

Sabor: característico (salgado)

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Umidade ..... máximo de 0,2% (crítico)

Cloreto em NaCl (base seca) ..... mínimo de 99,12% (crítico)

Minerais insolúveis em água ..... máximo 0,1% (crítico)

Dosagem de iodo ..... 40 a 60mg de iodo metalóide / kg (crítico)

### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Sujidades ..... ausência (crítico)

### **PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1 Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o

produto à contaminação e/ou deterioração.

## **8 – Extrato de tomate simples**

Produto em embalagem sachê de 140g, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, a Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS, Portaria nº 371, de 04/09/97- MA, RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

### **CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:**

Deverá ser produzido com vegetais sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não poderá conter amido e deve ser isento de pele e sementes.

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: massa mole;

Cor: própria; vermelha;

Odor: próprio;

Sabor: próprio;

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Deverá atender a legislação vigente.

pH – inferior a 4,5.

- açúcar: máximo de 1% (p/p)

- Cloreto de Sódio (NaCl): máximo de 5% (p/p)

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

Deverá atender a RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

### **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

- ausência de corantes;

- ausência de conservadores de qualquer espécie.

### **PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser de sacos plásticos atóxicos tipo “sachê”, resistente, com fechamento inviolável, hermeticamente fechada de 140 g.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

#### **9 – Fubá mimoso, fino**

Fubá mimoso, aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500gr contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente. Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017 ANVISA/MS.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O fubá mimoso deve ter a apresentação fina e bem definida granulometria e excelente coloração. Devem ser livre de transgênicos, obtida através de processo de classificação, degerminação e moagem dos grãos selecionados de milho.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: pó fino, isento de matérias estranhas

Cor: amarelo, próprio do produto

Odor: próprio, sem a presença de mofo ou bolor

Sabor: próprio

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Umidade: Máximo 13%

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

De acordo com a legislação brasileira portaria n. 451 de 19 de setembro de 1997, secretaria de vigilância sanitária e do ministério da saúde.

#### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Ausência de insetos, larvas, parasitos e de todo e qualquer sujidade que indique contaminação do produto.

**PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o

produto à contaminação e/ou deterioração.

### **10 - Café, tipo torrado e moído**

Produto tipo torrado, apresentação moído, embalagem contendo 500g, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, como Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005, Resolução SAA – 30 de 22/06/2007, Resolução SAA – 31 de 22/06/2007, Resolução SAA – 19 de 05/04/2010 e Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O café torrado e moído dever estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma característico.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: pó homogêneo

Cor: sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro

Odor: próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação, pois à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido alterações químicas sofridas pelo grão.

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Umidade: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: em 100g máximo de 1%

Extrato aquoso: mínimo de 20%

Cafeína: mínimo de 0,7%

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS.

#### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g. Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 ANVISA/MS e Resolução SAA – 19.

**PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada herméticamente, almofada ou a vácuo, com capacidade de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **11 – Biscoito recheado**

O produto deverá ser feito com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, em especial com a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS, Resolução nº 273 de 22/09/2005 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS e a Resolução n 344, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de 2002.

#### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com farinhas, amidos e ou féculas, obtido de processo fermentado ou não, e outras substâncias alimentícias como açúcar, água, sal, manteiga ou gordura, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e texturas diferentes. A farinha de trigo é o composto em maior quantidade presente na formulação de biscoitos e é utilizada como veículo para a fortificação desse alimento com ferro. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, com ingredientes de primeira qualidade, elaborado de acordo com a legislação vigente.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: massa torrada

Cor: Própria

Sabor do produto para consumo: agradável, não rançoso, próprio ao produto

Odor: Próprio

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Umidade: máximo de 6,4%

Acidez: máximo de 7,4mg

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Deverá atender a Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS

#### **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Deverá seguir a Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA/MS.

#### **PRAZO DE VALIDADE:**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) da data de entrega.

#### **EMBALAGEM:**

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade aproximada de 115g (cento e quinze gramas). Obedecendo a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas**

descrições acima mencionadas.

## 7. LOCAL DE ENTREGA DAS CESTAS

As cestas deverão ser entregues parcialmente no endereço: Almoxarifado Central - Rua Pedro de Oliveira, 106 – Vila Sul Americana – Carapicuíba/SP.

## 8. TRANSPORTE

Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007.

Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação com o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual- EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

## 9. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

A empresa contratada deverá apresentar os seguintes documentos referentes à **qualificação técnica do produto**:

Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade.

Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, Nº do registro no conselho, assinatura e carimbo).

Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da **empresa contratada e dos fabricantes dos produtos**.

Fica atribuído à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados

informados.

Caso a documentação técnica do produto e a Amostra não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Termo à licitante será **desclassificada**.

A **empresa contratada** deverá encaminhar as amostras dos produtos em até **3 (três) dias após convocada na sessão pública deste Pregão**. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada.

Com as amostras deverão ser entregues os **Laudos Bromatológicos do mesmo lote do produto** contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou;
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou;
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou;
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

**Nota:** Excepcionalmente, o laudo referente à análise físico-química de gordura trans apresentado no certame, poderá ser o que serviu de base para a definição da rotulagem nutricional, desde que a data **não** seja anterior a **180** (cento e oitenta) **dias**.

No laudo microbiológico deve ser investigada a presença de *Enterobacter sakazakii* e outras *Entebacteriaceas*, além daquelas já previstas na legislação.

## 9.1. AMOSTRAS

A **empresa contratada** deverá encaminhar amostras dos produtos em até 3 (três) dias úteis **após convocada na sessão pública deste Pregão**.

Juntamente as amostras, deverão ser entregue **laudo bromatológico** (do mesmo lote da amostra entregue), contendo as análises: sensoriais, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas, toxicológicas, físico-químicas (que comprovem todas as informações nutricionais da ficha técnica do produto), e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto conforme legislação vigente. Os Laudos apresentados deverão ser **originais** ou **cópia autenticada** e emitidos por laboratórios da rede oficial do Ministério Agricultura ou do Ministério da Saúde, credenciados pelo Ministério da Saúde ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo, e assinados por responsável técnico habilitado com registro no

**Pregão Eletrônico nº 73/24 - Processo Administrativo nº. 15180/2024**

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP | CEP: 06310-030, Brasil

Conselho de classe. Os laudos deverão ter **data** inferior a **120** (cento e vinte) **dias** da data da **entrega das amostras**.

A Secretaria de Assistência Social e Cidadania poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

Será responsabilidade da empresa contratada, manter a Secretaria de Assistência Social e Cidadania informada, quando houver mudanças de Registro de SIF ou de endereço do estabelecimento produtor.

## **10. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses.

## **11. DISPOSIÇÕES GERAIS**

As cestas de básicas deverão estar embaladas em embalagem plástica compatível. A entrega deverá ser realizada de forma parcial, mediante solicitação da Secretaria de Assistência Social, conforme autorização de fornecimento.

## **12. PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal, que deverá ser preenchida com os dados do processo de compra e os dados bancários para pagamento.

**ANEXO II  
QUANTITATIVO E ORÇAMENTO ESTIMADO.**

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.	Pacote	2			
2	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 - grãos sadios, limpos, classificados pelo ministério da agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural. Composição centesimal aproximada: vct 338 kcal; proteínas 7,4g; glicídios 78g; fibra alimentar 1,6g; em pacotes de 5 kg. Validade do produto: mínimo de 10 (dez) meses.	Pacote	2	1.800	R\$ 216,92	R\$ 390.456,00
3	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gramas.	UND	1			
4	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses	Pacote	1			

	embalagem de 500 gramas.					
5	Creme dental fluoretado 90 gramas.	UND	1			
6	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem de 140 gramas.	UND	1			
7	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pacote 1 kg prazo validade 180 dias (empacotado).	Pacote	3			
8	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Pacote de 400 gramas.	Pacote	1			
9	Macarrão com ovos pacote 500 gramas.	Pacote	2			
10	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Frasco	3			
11	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas, comprimento 30 metros, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.	Pacote	1			
12	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gramas.	Lata	2			
13	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gramas, aplicação pele normal.	UND	1			
14	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.	KG	1			
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01</b>						<b>R\$ 390.456,00</b>
<b>(Trezentos e noventa mil quatrocentos e cinquenta e seis reais)</b>						

**Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.**

**LOTE 02**

**Pregão Eletrônico nº 73/24 - Processo Administrativo nº. 15180/2024**

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP | CEP: 06310-030, Brasil

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>Açúcar refinado</b> - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1			
2	<b>Arroz polido agulhinha</b> - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	12.000	R\$ 226,61	R\$ 2.719.320,00
3	<b>Biscoito recheado</b> - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145	UND	1			

	kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.				
<b>4</b>	<b>Café tipo torrado</b> - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1		
<b>5</b>	<b>Extrato de tomate</b> - Embalagem sachê de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1		
<b>6</b>	<b>Feijão carioca</b> - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. <b>NÃO CONTÉM GLUTEN.</b> A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2		
<b>7</b>	<b>Fubá mimoso</b> - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto,	UND	1		

	marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.					
<b>8</b>	<b>Macarrão</b> - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1			
<b>9</b>	<b>Óleo comestível de soja</b> - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)	UND	1			
<b>10</b>	<b>Sal refinado extra iodado</b> - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.	UND	1			
<b>11</b>	<b>Leite em pó integral instantâneo</b> - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g;	UND	1			

<p>gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.</p>					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO DO LOTE 02</b>					<b>R\$ 2.719.320,00</b>
<b>(Dois milhões setecentos e dezenove mil, trezentos e vinte reais).</b>					

**Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.**

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO: R\$ 3.109.776,00**  
**(Três milhões cento e nove mil, setecentos e setenta e seis reais).**

**ANEXO III**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONJUNTA**

**À**  
**Prefeitura de Carapicuíba**  
**Pregão Eletrônico nº. 73/2024**  
**Processo nº. 15180/2024**

**Objeto: Registro de preços para aquisição de cesta básica.**

A empresa ....., inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº ....., por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) ..... portador(a) da Carteira de identidade nº ..... e CPF nº .....,

DECLARA,

- a) Estar 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;
- b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso VXII da Lei 14.133, de 2021;
- d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.
- e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;
- f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;

**Pregão Eletrônico nº 73/24 - Processo Administrativo nº. 15180/2024**

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442  
Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP | CEP: 06310-030, Brasil

- g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

....., ..... de ..... de .....XXXX.

\_\_\_\_\_  
Representante legal do licitante

**ANEXO IV**  
**MODELO DE PROPOSTA**

**À**  
**Prefeitura do Município de Carapicuíba**  
**Pregão Eletrônico nº. 73/2024**  
**Processo nº. 15180/2024**

**Objeto: Registro de preços para aquisição de cesta basica.**

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº ....., estabelecida à Av./Rua....., nº....., bairro ....., na cidade de....., telefone ....., fax ....., vem pela..... presente apresentar abaixo sua proposta de preços para o Registro de Preços para aquisição de cesta basica.

LOTE 01							
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	MARCA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado pct 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.		Pacote	2		R\$ 233,04	R\$ 419.472,00
2	Arroz agulhinha longo fino tipo 1 - grãos sadios, limpos, classificados pelo ministério da agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural. Composição centesimal aproximada: vct 338 kcal; proteínas 7,4g; glicídios 78g; fibra alimentar 1,6g; em pacotes de 5 kg.		Pacote	2	1.800		

	Validade do produto: mínimo de 10 (dez) meses.						
3	Biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio 130 gramas.		UND	1			
4	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses embalagem de 500 gramas.		Pacote	1			
5	Creme dental fluoretado 90 gramas.		UND	1			
6	Extrato de tomate simples concentrado produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem de 140 gramas.		UND	1			
7	Feijão tipo 1 tipo classe carioca pacote 1 kg prazo validade 180 dias (empacotado).		Pacote	3			
8	Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo três vitaminas, ferro, manganês e zinco, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. Pacote de 400 gramas.		Pacote	1			
9	Macarrão com ovos pacote 500 gramas.		Pacote	2			
10	Óleo de soja refinado 900 ml óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.		Frasco	3			
11	Papel higiênico pacote 4 rolos material fibras celulósicas, comprimento 30 metros, largura 10 cm, tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.		Pacote	1			
12	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses lata de 125 gramas.		Lata	2			

<b>13</b>	Sabonete, aspecto físico sólido, peso 90 gramas, aplicação pele normal.		UND	1			
<b>14</b>	Sal refinado iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph.		KG	1			
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 01</b>							<b>R\$ XXX</b>
<b>(Por Extenso)</b>							

LOTE 02							
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	MARCA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
<b>1</b>	<b>Açúcar refinado</b> - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.		PCT	1			
<b>2</b>	<b>Arroz polido agulhinha</b> - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantatênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá		PCT	1	12.000	R\$ 226,61	R\$ 2.719.320,00

	conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.					
<b>3</b>	<b>Biscoito recheado</b> - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.		UND	1		
<b>4</b>	<b>Café tipo torrado</b> - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.		UND	1		
<b>5</b>	<b>Extrato de tomate</b> - Embalagem sache de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.		UND	1		
<b>6</b>	<b>Feijão carioca</b> - Tipo 1, classe		PCT	2		

	cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. <b>NÃO CONTÉM GLUTEN.</b> A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.					
<b>7</b>	<b>Fubá mimoso</b> - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.		UND	1		
<b>8</b>	<b>Macarrão</b> - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.		UND	1		

<b>9</b>	<b>Óleo comestível de soja</b> - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)	UND	1			
<b>10</b>	<b>Sal refinado extra iodado</b> - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.	UND	1			
<b>11</b>	<b>Leite em pó integral instantâneo</b> - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323	UND	1			

mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.						
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO DO LOTE 02</b>						<b>R\$ XXXX</b>
<b>(Por Extenso).</b>						

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ ....., (por extenso).**

1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, após a entrega do material, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre a prestação de serviço

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope "PROPOSTA".

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO ..... Nº .....

NOME DA AGÊNCIA ..... Nº .....

NÚMERO DA CONTA .....

Nome e Cargo

E-mail institucional: \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de XX.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

**ANEXO V  
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2023**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 73/2024**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 1452/2023**

**SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Administração Geral / Secretaria de Assistência Social.**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, nº 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 o, Secretário de \_\_\_\_\_, após a homologação do resultado obtido no Pregão Supra, RESOLVE, nos termos do artigo 82, da Lei nº 14.131/2021, REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual aquisição \_\_\_\_\_, em atendimento à **Secretaria de Administração Geral / Secretaria de Assistência Social**, em conformidade com o lote do Anexo I deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para o lote que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº \_\_\_\_\_ e C.P.F. nº \_\_\_\_\_:

## **1. DO OBJETO**

**1.1** O objeto desta Ata é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual, aquisição de cesta básica 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, contados a partir de sua assinatura, nos termos do artigo 84, da Lei Federal 14.131/2021, podendo ser prorrogado em igual período à critério da Administração.

**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. 82, da Lei Federal nº 14.131/2021.

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 à Secretaria de solicitante, 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 da aquisição de luva de segurança.

#### **4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

4.1. A entrega do objeto licitado deverá ser em até 05 (cinco) dias úteis, de acordo com a solicitação da Secretaria de Administração Geral / Secretaria de Assistência Social, neste município, após a emissão da Ordem de fornecimento conforme o ANEXO I que faz parte integrante desta ata.

4.2. Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes à aquisição de fraldas descartáveis.

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 82, da Lei Federal nº 14133/2021.

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. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

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 no material, à Secretaria requisitante, poderá:

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 material ou de parte, 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. O material deverá estar pronto 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 requisitantes, receberá o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

4.12. O entrega do material no devará ser no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da

ordem de fornecimento.

4.13. Os materiais deverão ser entregues, após a ordem de fornecimento, de acordo com a solicitação da à Secretaria requisitante, neste município, tudo em conformidade com o Anexo II - Termo de Referência

## **5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

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. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

8.2. der causa à inexecução parcial da Ata de Registro;

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

8.4. der causa à inexecução total da Ata de Registro;

8.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da da Ata de Registro sem motivo justificado;

8.6. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a entrega do material da Ata de Registro,

8.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

8.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 13.2. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.9. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro, sempre que

não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 12.2, 12.3, 12.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

8.11. 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.

8.12. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou 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 Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis

8.13. 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.

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

8.15. 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.

8.16. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da Ata de Registro .

8.17. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

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

8.19. 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. São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:**

9.1.1. Advertência;

9.1.2. Multa;

9.1.3. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega do material, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura da ATA e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 14133/2021 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 previstas no edital e nesta ata.

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

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

9.1.6. 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 da ata.

9.1.7. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega do material, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado na ATA 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.

9.1.8. 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 da ATA 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.

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

9.1.10. 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.

9.1.11. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da ATA.

9.1.12. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14133/21 e alterações subsequentes.

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

9.1.14. 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.

## **10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega do material com aplicação até o término da respectiva data.

10.2. 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.

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

10.4. 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 14.133/2021.

## **11. DO FORO**

11.1. 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.

Prefeitura do Município de Carapicuíba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_XXXX.

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

\_\_\_\_\_  
Secretaria de Administração Geral

\_\_\_\_\_  
Secretaria de Assistência Social

Testemunhas : \_\_\_\_\_

**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA E EMPRESA  
DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123/06 E  
ART. 4º DA LEI 14.133/21**

**À**  
**Prefeitura do Município de Carapicuíba**  
**Pregão Eletrônico nº. 58/2024**  
**Processo Administrativo nº. 6175/2024**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PNEUS.**

A \_\_\_\_\_(nome da licitante)\_\_\_\_\_, empresa de pequeno porte por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara para os devidos fins de direito que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, e pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, bem como ter assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para comprovação da regularidade fiscal caso haja alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma hipótese do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e não tem contratos celebrados com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
**(Local)** , **(data)**

\_\_\_\_\_  
**(Assinatura do Representante Legal)**

**ANEXO VII**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

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

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

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** \_\_\_\_\_

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

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, 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.

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

---

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

---

(\*) - O Termo de Ciência e de Notificação 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 de Notificação, será ele objeto de notificação específica.