

PROC.	PÁG.	RUBRICA

EDITAL N° 45/2025

PROCESSO LICITATÓRIO N° 66/2025

PREGÃO ELETRÔNICO N° 24/2025

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAQUARAL, ESTADO DE SÃO PAULO.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TAQUARAL, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 892.579,50 (Oitocentos e noventa e dois mil e quinhentos e setenta e nove reais e cinquenta centavos).

CARÁTER :NÃO SIGILOSO

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: DIA 13/08/2025 ÀS 09:00 HORAS (HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM.

MODO DE DISPUTA: ABERTO.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM.

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM: NÃO.

INÍCIO DO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 30/07/2025 ÀS 08:00 HORAS.

TÉRMINO DO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 13/08/2025 ÀS 08:00 HORAS.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 13/08/2025 ÀS 09:00 HORAS.

INÍCIO DA DISPUTA: 13/08/2025 ÀS 09:15 HORAS.

LOCAL: <https://bll.org.br/> - "ACESSO IDENTIFICADO"

**FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIORES INFORMAÇÕES:
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO - RUA DO CAFEZAL, N° 530, CENTRO,
TAQUARAL/SP.**

PROC.	PÁG.	RUBRICA

O Município de Taquaral, Estado de São Paulo, torna público para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta licitação, na modalidade de **PREGÃO**, na forma eletrônica, **com utilização do procedimento auxiliar de Sistema de Registro de Preços - SRP**, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, pelo modo de disputa **ABERTO**, com objetivo enunciado no item 1 deste edital e seus anexos.

A pasta, contendo este edital e seus anexos, está à disposição dos interessados, no endereço eletrônico <https://bll.org.br> e no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Taquaral na internet www.taquaral.sp.gov.br, podendo também ser retirado diretamente no Departamento de Licitação, situado à Rua do Cafezal, nº 530, Centro, Taquaral/SP, em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas.

Todas os esclarecimentos necessários poderão ser obtidos no órgão acima aduzido, pelo telefone (16)3958-9200 ou pelo e-mail licita@taquaral.sp.gov.br, em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas.

A presente licitação é regida pela Lei Federal nº 14.133/2021; Lei Orgânica do Município de Taquaral/SP e Decreto Municipal nº 1.649/2025.

LINKS PARA CONSULTA DA LEGISLAÇÃO:

- **LEGISLAÇÃO MUNICIPAL:** <https://www.taquaral.sp.gov.br/portal/diario-oficial/ver/2190>
- **LEGISLAÇÃO FEDERAL:** <https://www4.planalto.gov.br/legislacao/>

Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato ou fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO em sentido contrário.

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TAQUARAL, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse
- 1.3. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

- 2.1. As despesas advindas da execução do objeto desta licitação correrão por conta de recursos orçamentários consignados no orçamento vigente, a seguir especificados.

02. PODER EXECUTIVO

02.04. DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Funcional: 12.306.0032.2.017 – Manutenção da Alimentação Escolar Ficha **69** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1110 – Material de Consumo;

Funcional: 12.365.0030.2.008 – Manutenção de Pré Escola Ficha **37** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1213 – Material de Consumo;

Funcional: 12.361.0032.2.033 – Manutenção salario Educação - QSE Ficha **72** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. Rua do Cafezal, 530. Taquaral/SP. CEP: 14.765-000

Tel.: (16) 3958-9200. licita@taquaral.sp.gov.br

PROC.	PÁG.	RUBRICA

5200 – Material de Consumo;

02.08. FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Funcional: 08.244.0050.2.025– Manutenção das Atividades da Assistência Social Ficha **175** – 3.3.90.30
.00.00.00.00 – F.R. 1510 – Material de Consumo

2.2. Os recursos financeiros serão provenientes de Recursos Próprios, do Estado e da União.

3. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1. O certame, na forma eletrônica, será realizado em sessão pública por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, na plataforma eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL (<https://bll.org.br/>).

3.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor público da Prefeitura Municipal de Taquaral denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>).

3.3. As comunicações referentes ao certame serão publicadas no Diário Oficial Eletrônico do Município de Taquaral e divulgadas no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Taquaral (www.taquaral.sp.gov.br). As demais condições constam do presente edital e seus anexos.

3.4. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório e seus anexos.

3.5. A pretensão referida no item anterior será formalizada por meio de requerimento endereçado ao Departamento de Licitação, preferencialmente pelo e-mail licita@taquaral.sp.gov.br ou protocolado no Setor de Protocolo e Expediente, situado na Rua do Cafezal, nº 530, Centro, Taquaral/SP, em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas.

3.6. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

3.7. Os esclarecimentos deverão ser prestados pelo PREGOEIRO no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento do pedido, o qual poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste edital e seus anexos, passando a integrar os autos do certame, dando-se ciência aos demais licitantes.

4. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME LICITATÓRIO

4.1. O certame será conduzido pelo PREGOEIRO, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as atribuições elencadas na Lei nº 14.133/2021.

5. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

5.1. Todas as referências de tempo neste edital e seus anexos, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES - BLL

6.1. A participação do licitante no certame, na forma eletrônica, se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, a qual por meio de seu operador designado indicará implícito conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital e seus anexos.

6.2. O acesso do operador ao certame, para efeito de registrar a proposta e dar lances em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.3. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer certame eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

6.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

6.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame, na forma eletrônica.

7. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

7.1. Poderão participar deste certame, na forma eletrônica, os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos, e que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado - Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

7.2. O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, até no mínimo 1 (uma) hora antes do horário fixado neste edital e seus anexos para o recebimento das propostas.

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

7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.6. Em caso de eventual participação de ME/EPP será assegurado o tratamento diferenciado a que se refere os arts. 42 a 47 da Lei Complementar nº 123/2006.

7.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto nº 8.538/2015.

7.9. Não poderão disputar esta licitação:

7.9.1. aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;

7.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

7.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

7.9.4. autor 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;

7.9.5. 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;

7.9.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

7.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

PROC.	PÁG.	RUBRICA

7.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital e seus anexos, 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;

7.9.10. agente público do órgão ou entidade licitante;

7.9.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

7.9.12. 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 14.133/2021.

7.10. O impedimento de que trata o item 7.9.6 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.

7.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 7.9.4 e 7.9.5 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.

7.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

7.13. O disposto nos itens 7.9.4 e 7.9.5 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.

7.14. 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.

7.15. A vedação de que trata o item 7.9.12 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.

8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DE PROPOSTAS

8.1. **AS PROPOSTAS DEVERÃO SER ENVIADAS CONCOMITANTEMENTE COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL E SEUS ANEXOS**, por meio eletrônico disponível no endereço <https://bll.org.br/> na opção “licitações – cadastro de proposta”, desde a divulgação da íntegra deste edital e seus anexos no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previsto no preâmbulo para abertura da sessão pública, devendo o licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes neste edital e seus anexos.

8.2. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto na folha de rosto.

8.3. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no certame, na forma eletrônica, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

8.4. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada certame, na forma eletrônica.

8.5. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

8.6. O licitante deverá constar em sua proposta, as normas aplicáveis de qualidade de forma clara e sem abreviatura, sob pena de desclassificação do item.

8.7. A cotação de dois modelos ou duas marcas, para o mesmo item ou opcional de modelos ou marcas, gerará a desclassificação do item.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

9.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto e o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste edital e seus anexos, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

9.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

9.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

9.4.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

9.5. A falsidade da declaração de que trata o item 9.3 ou 9.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste edital e seus anexos.

9.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e/ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

9.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

9.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

9.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

9.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

9.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

9.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

9.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

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

9.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 9.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

9.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

10. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

10.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

10.1.1. valor unitário ou desconto e total do item;

PROC.	PÁG.	RUBRICA

10.1.2. marca, quando exigido;

10.1.3. fabricante, quando exigido;

10.1.4. descrição do objeto, contendas informações similares à especificação do edital e seus anexos.

10.2. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e seus anexos, obrigando-se nos limites dela.

10.3. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

10.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

10.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

10.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.

10.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.9. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

10.10. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

10.11. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

10.13. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

10.14. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

10.15. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

10.16. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

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

11.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital e seus anexos.

11.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

11.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

11.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

11.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

11.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

11.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o PREGOEIRO e os licitantes.

11.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

11.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor referencial do item.

11.7. Para formulação dos lances, serão aceitos valores compostos por até **02 (duas) casas decimais**.

11.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital e seus anexos.

11.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (Cinco centavos)**.

11.11. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

11.12. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

11.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

11.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

11.13.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.13.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.

11.13.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

11.13.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

11.14. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

11.14.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.14.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.14.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

11.14.4. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.14.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

11.15. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão

PROC.	PÁG.	RUBRICA

lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

- 11.15.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item acima citado, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 11.15.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 11.15.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 11.15.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 11.15.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 11.15.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 11.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 11.17. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 11.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 11.19. No caso de desconexão com o PREGOEIRO, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 11.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o PREGOEIRO persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo PREGOEIRO aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 11.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 11.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.
 - 11.22.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, acima da melhor proposta ou melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 11.22.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 11.22.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
 - 11.22.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se

PROC.	PÁG.	RUBRICA

identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.23. Só poderá haver empate entre propostas iguais - não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

11.24. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:

11.24.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

11.24.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

11.24.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

11.24.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

11.25. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

11.25.1.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

11.25.1.2. empresas brasileiras;

11.25.1.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11.25.1.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

11.26. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

11.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o PREGOEIRO poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

11.27.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

11.27.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

11.27.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

11.27.5. O PREGOEIRO solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e seus anexos e já apresentados.

11.27.6. É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.28. Após a negociação do preço, o PREGOEIRO iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12. DA FASE DE JULGAMENTO

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o PREGOEIRO verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no edital e seus anexos, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

12.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome e no CNPJ da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, quanto às sanções, se houver, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

12.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o PREGOEIRO diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

12.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

12.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

12.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o PREGOEIRO verificará se faz jus ao benefício.

12.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o PREGOEIRO examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73/2022.

12.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração indicados no Termo de Referência.

12.8. Os acordos, dissídios ou convenções coletivas indicadas no Termo de Referência não são de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotadas por cada licitante/contratado, obedecidos os custos mínimos relevantes fixados pela Administração.

12.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

12.9.1. conter vícios insanáveis;

12.9.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

12.9.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.9.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

12.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

12.11. A inexequibilidade só será considerada após diligência do PREGOEIRO, que comprove:

12.11.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

12.11.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

12.12. Em caso de contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

12.12.1. nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

12.12.2. no regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital e seus anexos;

12.12.3. no caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

12.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

12.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

12.14.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

12.14.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

12.14.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

12.14.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

12.14.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo contratado, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

12.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

12.15.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

12.15.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

12.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

12.17. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

12.18. No caso de serviços com dedicação exclusiva de mão-de-obra, o licitante deverá entregar junto com sua proposta de preços, os seguintes documentos:

12.18.1. declaração informando o enquadramento sindical da empresa, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta;

12.18.2. cópia da carta ou registro sindical do sindicato a qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na CLT ou por força de decisão judicial;

12.18.3. cópia do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante para a elaboração da planilha de custos e formação de preços que embasam o valor global ofertado; e

12.18.4. declaração de que se responsabiliza nas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual a empresa não tenha sido representada por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando o contratado às sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133/2021.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

12.19. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.

12.20. O PREGOEIRO realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

12.21. O PREGOEIRO deverá verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

12.22. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

13. DA FASE DE HABILITAÇÃO

13.1. Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, **E DEVERÃO SER ENCAMINHADOS ATÉ A DATA E O HORÁRIO ESTABELECIDOS PARA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**, conforme item 8.1 deste edital e seus anexos.

13.2. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:** deverá apresentar o ato constitutivo ou a última alteração social consolidada, registrada na Junta Comercial do Estado sede da empresa licitante.

13.3. **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** deverá ser apresentado os seguintes documentos, em conformidade com o disposto no art. 68 da Lei nº 14.133/2021:

13.3.1. a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

13.3.2. a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.3.3. a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.3.4. a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

13.3.5. a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

13.3.6. o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

13.3.7. deverá ainda, **APRESENTAR AS SEGUINTE DECLARAÇÕES**, conforme disposto no modelo constante do Anexo III deste edital e seus anexos, de que:

a) não se encontra com o direito de licitar suspenso perante o Município de Taquaral, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo;

b) até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

c) os proprietários, sócios e/ou dirigentes da referida empresa NÃO possuem grau de parentesco consanguíneo ou por afinidade até o terceiro grau, com servidores efetivos investidos de cargos de direção, chefia e assessoramento, ou exerçam função gratificada e ainda que façam parte do departamento de compras, licitações e contratos, seja PREGOEIRO e ou membro da equipe de apoio, e da comissão permanente de licitações do Município de Taquaral ou que exerçam função de fiscalização e gestão de contratos oriundo do presente processo licitatório, agentes políticos, prefeito, vice-prefeito e ocupantes de cargos em comissão da Prefeitura Municipal de Taquaral, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações contidas nesta Declaração;

d) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

e) 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

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, 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;

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

g) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

13.3.8. A empresa licitante deverá apresentar uma **declaração formal**, assinada por representante legal, indicando que é **isenta das exigências de reserva de cargos** para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, conforme previsto na legislação vigente (Lei nº 8.213/1991) e em outras normas específicas.

13.13.8.1. A **isenção mencionada será aceita nas seguintes condições**:

a) a empresa licitante possui número de empregados inferior ao mínimo legal estabelecido para a aplicação da reserva de cargos; ou

b) a empresa licitante se enquadra em outra situação legalmente reconhecida que a isenta da obrigação de reservar cargos.

13.3.9. **No caso de representantes não constantes do quadro societário:**

a) instrumento Público de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.

b) instrumento Particular de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.

13.4. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL/ TÉCNICO-OPERACIONAL:** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor são os seguintes:

13.4.1 Apresentação de atestados ou certidões que comprovem capacidade técnica para a execução de serviços semelhantes, apresentado por empresas de direito público ou privado.

13.5. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA:** deverá ser apresentada a certidão de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, consoante inc. II do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

13.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

13.6.1 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

13.7. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

13.7.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

13.8. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documentos anexados e disponíveis na plataforma.

13.9. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

13.10. A verificação pelo PREGOEIRO, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.11. **O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.**

13.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

13.12.1. **complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e**

13.12.2. **atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.**

13.13. Na análise dos documentos de habilitação, o PREGOEIRO poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

13.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o PREGOEIRO examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital e seus anexos.

13.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

13.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021 .

14.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021 , o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

14.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.6. **Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.**

14.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio oficial eletrônico da Prefeitura Municipal de Taquaral <https://www.taquaral.sp.gov.br/>.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

15. DO TERMO DO CONTRATO

15.1 Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos.

15.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilizar acesso ao sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

15.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que: a) a nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021; b) o contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste edital e seus anexos; c) o contratado reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

15.5. Os prazos dos itens 0 e 0 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência/Projeto Básico.

15.7. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigido a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste edital e seus anexos, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

15.8. Caso o adjudicatário convocado não assinar o termo de contrato, ou outro instrumento equivalente, nos prazos e condições acima, é facultado a Administração convocar os demais licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, independentemente da apuração prevista no tópico das INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

15.9. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor deverá apresentar programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme Decreto nº 12.304/2024.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

16.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

16.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços ou físico.

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes do Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

16.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

16.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem da classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

16.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

Rua do Cafezal, 530. Taquaral/SP. CEP: 14.765-000

Tel.: (16) 3958-9200. licita@taquaral.sp.gov.br

PROC.	PÁG.	RUBRICA

17. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

17.1. Após a homologação da licitação, poderá ser incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- 17.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133/2021; e
- 17.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

17.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

- 17.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 17.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

17.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- 17.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital e seus anexos; ou
- 17.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/2023.

17.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital e seus anexos, poderá:

- 17.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 17.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

- 18.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo PREGOEIRO durante o certame;
- 18.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 18.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 18.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 18.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - 18.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 18.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e seus anexos;
- 18.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 18.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 18.1.6. fraudar a licitação;
- 18.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 18.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 18.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 18.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 18.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 18.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

18.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

18.2.1. advertência;

18.2.2. multa;

18.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

18.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

18.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

18.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

18.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

18.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

18.4.1. Para as infrações será verificada a dosimetria da gravidade e a multa imposta deverá obedecer os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.

18.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

18.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 18.1.1, 18.1.2, 18.1.3 e 18.1.4, 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.

18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações graves que justifiquem a imposição da penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

18.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

18.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

18.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

18.14. A aplicação das sanções previstas neste edital e seus anexos não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital e seus anexos por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

19.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Taquaral no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail licita@taquaral.sp.gov.br.

19.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

19.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, nos autos do processo de licitação.

19.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20. DO ÍNDICE DE REAJUSTE, DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DA ENTREGA DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

20.1. As regras acerca do índice de reajuste, da gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços, da entrega do objeto e das condições de pagamento são aquelas definidas no Termo de Referência e demais anexos que integram este edital para todos os fins.

20.2.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

21.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo PREGOEIRO.

21.3. Todas as referências de tempo no edital e seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

21.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

21.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

21.9. Em caso de divergência entre disposições deste edital e seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste edital.

21.10. O edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e endereço eletrônico <https://www.taquaral.sp.gov.br/port/editais/1>.

21.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

21.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

21.11.2. Apêndice do ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;

21.11.3. ANEXO II – Modelo de enquadramento de Declaração de Enquadramento de ME ou EPP;

21.11.4. ANEXO III – Modelo de Declaração Unificada para Habilitação;

21.11.5. ANEXO IV – Modelo de Proposta;

21.11.6. ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Taquaral/SP, 28 de julho de 2025

RAFAEL DANILO MOREIRA
Diretor(a) do Departamento de Educação

ISABELLA FERREIRA
Diretor(a) do Departamento de Assistência Social.

ARI FERNANDO JACINTO
Prefeito Municipal

PROC.	PÁG.	RUBRICA

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. Objeto

- 1.1. Constitui objeto do presente termo de referência o registro de preços para eventual aquisição futura de hortifrutigranjeiros para atender as necessidades dos Departamentos de Educação e Assistência Social do município de Taquaral, pelo período de 12 (doze) meses.
- 1.2. Os serviços serão realizados mediante licitação na modalidade PREGÃO, do tipo MENOR PREÇO REFERENCIAL POR ITEM.
- 1.3. Em conformidade com o § 4º do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021, não será permitida a adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes da presente licitação.
- 1.4. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, nos termos do inciso XIII da Lei 14.133/2021, sendo que o desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.
- 1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021. Em caso de prorrogação, os valores registrados poderão ser reajustados anualmente, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo IBGE, a contar da data de assinatura da ata, conforme o disposto no art. 92, §2º da referida Lei. A escolha do IPCA justifica-se por refletir a variação média dos preços no mercado, sendo amplamente utilizado para correção de valores em contratos administrativos.
 - 1.5.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado
- 1.6. Nos preços cotados deverão estar incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação

1.7. Descrição do Objeto

A descrição pormenorizada dos itens que compõem o objeto deste Termo de Referência se encontra na seguinte relação:

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Item	Produto	Descrição	Unidade	Quant. Educação	Quant. Assistência Social	Quant. Total
1	ACELGA	Variedade: alongada com cabeça compacta, de base estreita, folha grande, espessa e alongada, com coloração externa verde média, e interna branco creme e nervuras brancas; ou variedade globosa, com cabeça globosa, compacta, de base larga, com folha grande, espessa e ovalada, com coloração externa verde clara, com coloração interna amarelada e com nervuras brancas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	1.200	400	1.600
2	ALFACE AMERICANO/ CRESPA	Variedade Americana; com formação de cabeça presente; tipo de folha crespa, coloração verde, com alto grau de crocância. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 200 Gr. Variedade Crespa; com formação de cabeça ausente; folha do tipo crespa, coloração verde ou roxa, com médio grau de crocância. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 250 Gr. cada maço.	Maço	3.000	2.000	5.000
3	ALMEIRÃO PÃO DE ACUCAR	Variedade: Almeirão Pão de Açúcar, com folhas justapostas, fechadas, muito largas, com coloração verde claro com margens verde escuras. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

4	BRÓCOLIS NINJA/JAPONÊS	Pertencente ao grupo vegetal cabeça única (NINJA), com pedúnculo curto de coloração brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde média, colheita única, podendo ser consumido com suas flores, e pedúnculos (talos). Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	200	500	700
5	BRÓCOLIS TIPO RAMOSO	Pertencente ao grupo vegetal ramoso, com pedúnculo longo com vários ramos, de coloração verde média, com botões florais graúdos de coloração verde escura, colheita contínua (rebrotas), podendo ser consumido com suas flores, folhas e pedúnculos (talos). Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 350 Gr. cada.	KG	50	500	550
6	CHEIRO VERDE	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem tracos na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade e sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Contendo Salsinha + Cebolinha. Produto de excelente qualidade.	KG	800	400	1.200
7	COUVE FLOR	Tamanho médio, produtos são, limpos, de boa qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Produto de excelente qualidade.	KG	200	500	700

PROC.	PÁG.	RUBRICA

8	COUVE MANTEIGA	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 300 Gr. cada.	Maço	200	500	700
9	ESPINAFRE	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	200	100	300
10	HORTELÃ	A hortelã é uma planta herbácea, aromática e perene, com folhas verdes, ovaladas e serrilhadas. Na culinária pode ser usada em carnes, saladas, sucos e chá refrescante. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	100	200	300
11	REPOLHO ROXO	Repolho Roxo Extra A: Hortalica de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	300	100	400

PROC.	PÁG.	RUBRICA

12	REPOLHO VERDE	Hortalica de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	800	300	1.100
13	RÚCULA	Parte verde das hortalicas, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem tracos na descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 200 Gr. cada maço	Maço	400	100	500
14	ABÓBORA CABOTIÁ	A abóbora cabotiá é um híbrido de moranga e abóbora, de formato ovalado, casca verde-escura e polpa amarela. Casca dura e rugosa, verde-escura ou acinzentada, Polpa firme, amarela, macia e saborosa. Rica em nutrientes, como vitamina A, C, potássio, ferro, fibras, fósforo, magnésio e gordura insaturada. É muito utilizada na culinária brasileira em sopas, purês, tortas, bolos, risotos, assados, compotas e doces em calda. Não serão permitidas perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	100	200

PROC.	PÁG.	RUBRICA

15	ABÓBORA MORANGA	É um legume com formato arredondado, casca lisa e gomos, que é muito utilizada na culinária brasileira. Casca dura e grossa, geralmente laranja ou verde-escura, polpa macia, de cor amarela intensa e sabor adocicado. Rica em vitaminas A e C, fibras, potássio, magnésio, cálcio, vitamina E, ferro e vitaminas B1, B3, B5 e B6, fonte de minerais como cálcio, ferro e fósforo. É muito utilizada em receitas de sopas, purês, risotos, tortas e assados. Não serão permitidas perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	100	200
16	ABOBRINHA BRASILEIRA	Variedade: Brasileira; Casca com coloração verde com estrias escuras ou claras. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	600	200	800
17	ALHO DESCASCADO	Não deverá conter conservante ou corante. Em embalagem transparente de 1quilo. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Produto de excelente qualidade.	KG	300	100	400
18	BATATA BOLINHA	É uma variedade de batata pequena, redonda, com casca fina e textura leve. Pode ser branca, amarela ou roxa, e sua coloração interna é geralmente clara. Rica em carboidratos, potássio, vitaminas B6 e C, rica em sais minerais como cálcio, ferro, magnésio, manganês e zinco. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	0	100	100

PROC.	PÁG.	RUBRICA

19	BATATA INGLESA	Variedade: lavada e escovada, com formato oval alongado, casca com coloração amarelo clara, polpa com coloração amarelo clara, contendo muita água, podendo ser utilizada para cozinha e assar. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	1.800	600	2.400
20	BERINJELA	O produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	100	200
21	BETERRABA	De boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	KG	500	100	600
22	CEBOLA NACIONAL	Cebola: classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos de variedades e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	KG	2.200	1.000	3.200

PROC.	PÁG.	RUBRICA

23	CENOURA	Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	2.000	500	2.500
24	CHUCHU	Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	900	200	1.100
25	JILÓ	É um fruto com casca lisa e fina e sabor amargo. É uma hortalica da família das solanáceas, a mesma do tomate, berinjela e pimentão. A coloração do fruto pode variar do verde claro ao escuro. A polpa é macia, porosa e com pequenas sementes brancas. É rico em vitaminas A e B, cálcio, fósforo, ferro. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	0	50	50
26	MANDIOCA DESCASCADA À VÁCUO	Graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida. Em embalagem de 700g, já descascada e limpa em pedaços. Produto de excelente qualidade.	KG	600	200	800

PROC.	PÁG.	RUBRICA

27	MANDIOQUINHA	Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	KG	500	100	600
28	MAXIXE	Os frutos são ovalados, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde-claro, tem sabor levemente amargo e refrescante. É rico em vitamina C, minerais como potássio, fibras e antioxidantes. Tem poucas calorias, pode ser consumido refogado com carne e pimenta, ou cru na salada. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	0	100	100
29	MILHO VERDE	Milho Verde Extra Em Espiga: tamanho médio, produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto a tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Produto de excelente qualidade.	KG	300	100	400
30	PEPINO JAPONÊS	Produtos são limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 150 Gr. cada.	KG	700	150	850

PROC.	PÁG.	RUBRICA

31	PIMENTA VERMELHA	TIPO DEDO DE MOÇA-É uma pimenta de ardor baixo a médio, com um aroma suave e um sabor picante. Ela é originária do Brasil e é uma das pimentas mais populares da culinária brasileira. Tem um formato semelhante a um dedo humano. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	0	50	50
32	PIMENTÃO AMARELO	Produto sadio,suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
33	PIMENTÃO VERDE	Produto sadio,suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
34	PIMENTÃO VERMELHO	Produto sadio,suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
35	QUIABO	É um fruto verde, comprido, com formato semelhante a um cone, e recoberto por tricomas. Tem uma textura mucilaginosa, com uma famosa baba e pequenas sementes. É rico em fibras, vitaminas A e C, e antioxidantes, é uma excelente fonte de magnésio, manganês, fósforo e zinco. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas.Produto de excelente qualidade.	KG	0	100	100

PROC.	PÁG.	RUBRICA

36	TOMATE CEREJA	É um tomate pequeno, adocicado, com formato arredondado e polpa fina. É uma variedade de tomate que pode ser consumida in natura, em saladas, canapés, espetinhos, aperitivos e enfeites. Rico em potássio, vitamina A, vitamina C e vitamina E. Sem sinais de murchamento ou perfurações. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
37	TOMATE PARA MOLHO	Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo tipo molhos, devendo estar fresco, ter atingido grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato.	KG	2.200	1.000	3.200
38	TOMATE PARA SALADA	Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" ou com ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.200	1.000	3.200
39	VAGEM	Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	500	200	700
40	OVOS	Ovos brancos, tamanho Jumbo. Boa qualidade da casca, qualidade interna e condições sanitárias das aves. Sem rachaduras. Bandeja com 30 Unidades.	Bandeja	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

41	ABACATE	Abacate de primeira qualidade, casca lisa, in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	200	100	300
42	ABACAXI PÉROLA	Variedade: Pérola; Formato do fruto: cônico; Casca com espessura fina, com total presença de espinhos na coroa; com folha de coloração verde arroxeada; e com polpa de coloração branco pérola. Pertencente ao grupo vegetal pérola. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	2.000	800	2.800
43	AMEIXA	Ameixa in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	300	100	400
44	BANANA MAÇÃ	Variedade: Maçã, casca com coloração amarelo pálida, espessura fina, e polpa com coloração branca. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	800	100	900
45	BANANA NANICA	Variedade: Nanica, casca com coloração amarelo esverdeada, de espessura fina e polpa com coloração branco creme. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg	KG	2.800	1.000	3.800

PROC.	PÁG.	RUBRICA

46	GOIABA VERMELHA	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	400	400	800
47	KIWI	CARACTERÍSTICAS:FRUTO MADURO,BAGA DE EPIDERME CASTANHA COBERTA COM PÊLO,POLPA VERDE, COM NUMEROSAS SEMENTES DE REDUZIDA DIMENSÃO E COR CASTANHA MUITO ESCURA.	KG	300	100	400
48	LARANJA LIMA	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	200	100	300
49	LARANJA PERA RIO	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	1.500	1.000	2.500
50	LIMÃO TAITI	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg	KG	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

51	MACÃ NACIONAL	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 18 kg.	KG	1.800	400	2.200
52	MAMÃO PAPAYA	Procedente de Planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	500	200	700
53	MANGA TOMMY	Variedade: Tommy Atkins, com formato oblongo oval e ovoide oblongo, casca com coloração laranja amarelada coberta com vermelho, polpa com coloração amarelo escura, com médio teor de fibras na polpa. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	100	200	300
54	MARACUJÁ AZEDO	Tamanho e coloração uniformes, livres de sujidades, originário de planta sadia destinado ao consumo do tipo suco, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Produto de excelente qualidade	KG	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

55	MELÂNCIA	Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Contendo no mínimo 10 Kg. e 30 cm de comprimento cada.	Unidade	1.500	800	2.300
56	MELÃO AMARELO	Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	1.000	500	1.500
57	MORANGO	produtos são, apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Bandeja contendo no mínimo 300 Gr.	Bandeja	800	400	1.200
58	PERA ARGENTINA	Pera-argentina, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 18Kg.	KG	1.500	500	2.000
59	PÊSSEGO	Pêssego com grau de maturação adequado para transporte e manipulação, tamanho médio, cor, tamanho e forma uniformes, sem defeitos visíveis (machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem) e outros defeitos que comprometam a qualidade e aparência.	KG	300	100	400

PROC.	PÁG.	RUBRICA

60	PITAYA	Produto fresco, de boa qualidade, com cores vibrantes, sem danos mecânicos ou físicos e isento de sujidades, pragas ou larvas.	KG	100	100	200
61	TANGERINA MURCOTT	Formato Arredondado, Casca Fina e Aderida C/ Coloração Laranja; Sabor Doce Acidulado e Presença de Muitas Sementes. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	500	200	700
62	UVA THOMPSON	Thompson, extra, bagas com formato alongado e de tamanho pequeno, casca de coloração verde e polpa de amarelo esverdeada, semente ausente. Embalagem contendo no mínimo 500 Gr.	KG	600	250	850
63	UVA VITÓRIA	É uma uva de mesa preta, sem sementes, com sabor aframboesado. É uma fruta brasileira, rica em vitaminas, minerais, antioxidantes e fibras. Embalagem contendo no mínimo 500 Gr.	KG	300	250	550

2. Fundamentação da contratação

- 2.1. A presente contratação encontra amparo legal na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
- 2.2. Conforme dispõe o art. 1º, §1º, as contratações públicas têm por objetivo garantir a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, assegurando tratamento isonômico entre os licitantes, além de promover o desenvolvimento nacional sustentável.
- 2.3. Nos termos do art. 6º, inciso XL, o procedimento será realizado sob a forma de Registro de Preços, modalidade aplicável para contratações frequentes e com consumo variável, como é o caso da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis. A escolha por esse modelo é justificada pela necessidade de abastecimento contínuo e conforme demanda real, atendendo à eficiência logística, redução de desperdícios e racionalização de recursos públicos.
- 2.4. A contratação também observa os princípios do planejamento, economicidade, eficiência, competitividade, proporcionalidade e interesse público, conforme estabelecido nos arts. 5º e 11 da referida lei, e está alinhada com o planejamento constante no Estudo Técnico Preliminar que embasa este Termo de Referência.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

2.5. Adicionalmente, a contratação visa assegurar o cumprimento do disposto no art. 6º da Constituição Federal, que estabelece a alimentação como direito social, e na Lei nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, garantindo a oferta de alimentos seguros e de qualidade aos usuários da rede pública de ensino e dos serviços socioassistenciais do Município de Taquaral/SP.

3. Descrição da solução com um todo

- 3.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, com adoção do sistema de registro de preços, para a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de hortifrutigranjeiros – incluindo frutas, legumes ovos e verduras – para atender às demandas dos Departamentos de Educação e Assistência Social do município de Taquaral/SP pelo período de 12 (doze) meses.
- 3.2. A contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo e eficiente de gêneros alimentícios perecíveis, tais como frutas, legumes, verduras e ovos, destinados à alimentação escolar e refeições para os idosos cadastrados no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos do município. Por se tratarem de produtos que exigem qualidade, frescor e reposição frequente, a adoção do sistema de registro de preços se mostra a alternativa mais adequada, permitindo a aquisição conforme a necessidade real, de forma planejada e com melhor controle de estoque e validade dos alimentos.
- 3.3. A execução da ata de registro de preços se dará por meio de requisições periódicas, conforme cronograma previamente definido pelos setores requisitantes, sendo que a empresa vencedora será responsável pela entrega dos produtos diretamente nas unidades indicadas pela contratante, com transporte e acondicionamento adequados.
- 3.4. A contratação permitirá:
- 3.4.1. Atendimento ininterrupto das unidades escolares e socioassistenciais com alimentos de qualidade;
 - 3.4.2. Redução de perdas e desperdícios, devido à aquisição sob demanda;
 - 3.4.3. Melhoria na gestão orçamentária e no controle de estoque dos departamentos;
 - 3.4.4. Flexibilidade para lidar com variações de consumo durante o ano letivo e conforme os programas sociais em execução.
- 3.5. Essa abordagem proporciona eficiência operacional, segurança alimentar, economicidade e transparência, além de atender diretamente a população-alvo dos serviços públicos municipais.
- 3.6. A solução proposta encontra-se em consonância com os princípios da eficiência administrativa, da economicidade e da transparência na aplicação dos recursos públicos, sendo tecnicamente viável e juridicamente adequada.

4. Requisitos da contratação

Requisitos técnicos:

Rua do Cafezal, 530. Taquaral/SP. CEP: 14.765-000
Tel.: (16) 3958-9200. licita@taquaral.sp.gov.br

PROC.	PÁG.	RUBRICA

- 4.1. Os produtos ofertados na licitação deverão atender, obrigatoriamente, todas as disposições legais e normas técnicas vigentes.
- 4.2. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, em perfeito estado de conservação, maturação e higiene, próprios para o consumo humano.
- 4.3. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, de acordo com as normas técnicas aplicáveis para os produtos alimentícios.
- 4.4. Todas as normas da ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e outras aplicáveis deverão ser atendidas pelo fornecedor.
- 4.5. Os alimentos que serão disponibilizados devem possuir características técnicas e funcionais que atendam de forma completa e adequada às necessidades apresentadas pela Prefeitura Municipal de Taquaral.

Requisitos de Habilitação:

- 4.6. Atendimento às condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, conforme exigido na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.7. Apresentação de atestados ou certidões que comprovem capacidade técnica para a execução de serviços semelhantes, apresentado por empresas de direito público ou privado.

4.8. Indicação de marcas ou modelos

Não se aplica.

4.9. Exigência de carta de solidariedade

Não se aplica.

4.10. Subcontratação

Não se aplica.

4.11. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. Execução do objeto

Condições de Entrega

- 5.1. A empresa Contratada deverá efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações, podendo ser da seguinte forma:

Rua do Cafezal, 530. Taquaral/SP. CEP: 14.765-000
Tel.: (16) 3958-9200. licita@taquaral.sp.gov.br

PROC.	PÁG.	RUBRICA

5.1.1. Entrega Imediata, diariamente, contados do recebimento da requisição dos alimentos ou pedido de empenho;

5.1.2. Entrega Programada, de acordo com as datas especificadas no ato da requisição dos alimentos ou pedido de empenho.

5.2. Por se tratar de alimentos altamente perecíveis, as entregas deverão ser realizadas semanalmente, às 06h00, no endereço de entrega informado.

5.3. Em casos excepcionais, poderá ser solicitado Entrega Imediata, dependendo da demanda da unidade solicitante, num prazo de atendimento de um dia, além da entrega semanal obrigatória.

5.4. Será por conta da contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais decorrentes ao fornecimento.

5.5. Não serão tolerados atrasos sem justificativa prévia aceita pelo município.

5.6. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

5.6.1. Departamento de Educação:

- Pré-escola- Rua Central nº 338;

5.6.2. Departamento de Assistência Social:

- Cozinha do Centro de Convivência do Idoso – Rua São Vicente, nº 28, Centro.

5.7. No tocante aos produtos objeto deste termo de referência, fica expressamente definido que os mesmos deverão ter BOA PROCEDÊNCIA e ser de PRIMEIRA QUALIDADE, observando-se as seguintes condições para a entrega dos mesmos:

5.7.1. Os produtos deverão ser colhidos somente quando já tiverem atingido o seu grau natural de evolução em relação ao tamanho de cada variedade;

5.7.2. Os produtos de uma mesma espécie deverão apresentar cor e tamanhos uniformes, típicos de cada variedade;

5.7.3. Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

5.7.4. Os produtos deverão ser entregues isentos de: umidade anormal, odor e sabor estranhos;

5.7.5. Os produtos deverão ser entregues livres de resíduos de fertilizantes;

5.7.6. Os produtos deverão ser entregues livres de terra aderente à sua casca;

5.7.7. No caso específico de verduras, deverão ser frescas inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes. Deverão ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua

PROC.	PÁG.	RUBRICA

aparência e utilização.

5.8. Demais exigências aplicadas ao item:

- Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Atender as Normas da ANVISA.

5.9. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos de imediato ou no prazo máximo de até 02 (dois) dias a depender do produto, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste instrumento.

5.10. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.11. No caso de produtos perecíveis, que constem prazo de validade, o mesmo na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

6. Gestão do contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

6.8.O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário).

6.9.Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.10. Fiscalização

Observado o disposto no artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/21, o acompanhamento e a fiscalização do objeto se darão pelos servidores lotados no Departamento Municipal de Educação e Departamento de Assistência Social.

Gestor:

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Rafael Danilo Moreira	Diretor Departamento de Educação	9516

Fiscal:

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Isabella Ferreira	Diretora do Departamento de Assistência Social	9648

6.11 Fiscalização Técnica

6.11.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

6.11.3 Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

6.11.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11.6 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.12 Gestor do Contrato

6.12.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.12.2 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.12.3 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7 Critérios de medição e pagamento

- 7.1 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.2 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.3 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.4 Liquidação

PROC.	PÁG.	RUBRICA

- 7.4.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de trinta dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.4.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como o prazo de validade, a data de emissão, os dados do contrato e do órgão contratante, o período respectivo de execução do contrato, o valor a pagar e destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.4.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 7.4.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.4.5 Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.4.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.4.7 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.4.8 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.5 Prazo de pagamento

PROC.	PÁG.	RUBRICA

7.5.1 O pagamento será efetuado conforme segue:

7.5.1.1 As notas fiscais emitidas entre os dias 01 a 15 serão pagas no dia 25 do corrente mês;

7.5.1.2 As notas fiscais emitidas entre os dias 16 a 31 serão pagas no dia 10 do mês subsequente;

7.5.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

7.6. Forma de Pagamento

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

7.6.2 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.6.3 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 Forma e critérios de seleção do fornecedor

8.1 A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com os artigos 28, 29, 32 e 55 da Lei Federal nº 14.133/2021, e demais normas regulamentares aplicáveis.

8.2 A forma de disputa será eletrônica, com realização por meio de sistema informatizado, observando-se os princípios da ampla concorrência, transparência, isonomia entre os licitantes, seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e eficiência na contratação pública.

8.3 Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme o disposto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, em razão da natureza da demanda — que é variável, contínua e depende de fatores como sazonalidade e perecibilidade dos alimentos. O SRP permitirá à Administração realizar aquisições conforme a real necessidade dos órgãos requisitantes, sem comprometer o orçamento ou a qualidade dos produtos.

8.4 O critério de julgamento será o de menor preço por item, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, com a finalidade de ampliar a competitividade, permitir a participação de fornecedores especializados em diferentes tipos de produtos hortifrutigranjeiros e garantir economicidade à Administração.

8.5 Essa forma de seleção também favorece o atendimento descentralizado das demandas dos Departamentos

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Municipais de Educação e Assistência Social, com entregas fracionadas e planejadas, conforme cronograma a ser definido em contrato ou em ata de registro de preços.

9 Estimativas do valor da contratação

- 9.1** A presente estimativa dos valores unitários e globais da contratação foi feita com base em pesquisa realizada em banco de preços de contratações públicas, que obteve o valor estimado global de **R\$ 892.579,50** (oitocentos e noventa e dois mil quinhentos e setenta e nove reais e cinquenta centavos).
- 9.2** Para as aquisições do Departamento de Educação, o valor correspondente é de **R\$ 593.750,00** (quinhentos e noventa e três mil setecentos e cinquenta reais).
- 9.3** Para as aquisições do Departamento de Assistência Social, o valor correspondente é de **R\$ 298.829,50** (duzentos e noventa e oito mil oitocentos e vinte e nove reais e cinquenta centavos).
- 9.4** Os valores médios unitários de cada produto se encontram na seguinte relação:

10 Item	Produto	Unidade	Quant. Total	Valor Unitário médio	Valor total
1	ACELGA	KG	1600	R\$ 13,67	R\$ 21.872,00
2	ALFACE AMERICANO/CRESPA	Maço	5000	R\$ 11,21	R\$ 56.050,00
3	ALMEIRÃO PÃO DE ACUCAR	KG	1500	R\$ 13,83	R\$ 20.745,00
4	BRÓCOLIS NINJA/JAPONÊS	KG	700	R\$ 19,25	R\$ 13.475,00
5	BRÓCOLIS TIPO RAMOSO	KG	550	R\$ 17,64	R\$ 9.702,00
6	CHEIRO VERDE	KG	1200	R\$ 29,03	R\$ 34.836,00
7	COUVE FLOR	KG	700	R\$ 18,48	R\$ 12.936,00
8	COUVE MANTEIGA	Maço	700	R\$ 7,92	R\$ 5.544,00
9	ESPINAFRE	KG	300	R\$ 12,38	R\$ 3.714,00
10	HORTELÃ	KG	300	R\$ 22,18	R\$ 6.654,00
11	REPOLHO ROXO	KG	400	R\$ 9,58	R\$ 3.832,00
12	REPOLHO VERDE	KG	1100	R\$ 6,80	R\$ 7.480,00
13	RÚCULA	Maço	500	R\$ 8,40	R\$ 4.200,00
14	ABÓBORA CABOTIÁ	KG	200	R\$ 4,43	R\$ 886,00
15	ABÓBORA MORANGA	KG	200	R\$ 5,37	R\$ 1.074,00
16	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	800	R\$ 8,64	R\$ 6.912,00
17	ALHO DESCASCADO	KG	400	R\$ 38,22	R\$ 15.288,00
18	BATATA BOLINHA	KG	100	R\$ 8,07	R\$ 807,00
19	BATATA INGLESA	KG	2400	R\$ 9,40	R\$ 22.560,00
20	BERINJELA	KG	200	R\$ 7,20	R\$ 1.440,00
21	BETERRABA	KG	600	R\$ 8,29	R\$ 4.974,00

PROC.	PÁG.	RUBRICA

22	CEBOLA NACIONAL	KG	3200	R\$ 9,00	R\$ 28.800,00
23	CENOURA	KG	2500	R\$ 7,86	R\$ 19.650,00
24	CHUCHU	KG	1100	R\$ 7,44	R\$ 8.184,00
25	JILÓ	KG	50	R\$ 14,11	R\$ 705,50
26	MANDIOCA DESCASCADA À VÁCUO	KG	800	R\$ 9,03	R\$ 7.224,00
27	MANDIOQUINHA	KG	600	R\$ 18,12	R\$ 10.872,00
28	MAXIXE	KG	100	R\$ 16,23	R\$ 1.623,00
29	MILHO VERDE	KG	400	R\$ 10,46	R\$ 4.184,00
30	PEPINO JAPONÊS	KG	850	R\$ 9,20	R\$ 7.820,00
31	PIMENTA VERMELHA	KG	50	R\$ 12,19	R\$ 609,50
32	PIMENTÃO AMARELO	KG	150	R\$ 16,80	R\$ 2.520,00
33	PIMENTÃO VERDE	KG	150	R\$ 11,57	R\$ 1.735,50
34	PIMENTÃO VERMELHO	KG	150	R\$ 14,66	R\$ 2.199,00
35	QUIABO	KG	100	R\$ 17,43	R\$ 1.743,00
36	TOMATE CEREJA	KG	150	R\$ 8,33	R\$ 1.249,50
37	TOMATE PARA MOLHO	KG	3200	R\$ 10,76	R\$ 34.432,00
38	TOMATE PARA SALADA	KG	3200	R\$ 14,09	R\$ 45.088,00
39	VAGEM	KG	700	R\$ 19,32	R\$ 13.524,00
40	OVOS	Bandeja	1500	R\$ 31,64	R\$ 47.460,00
41	ABACATE	KG	300	R\$ 9,08	R\$ 2.724,00
42	ABACAXI PÉROLA	KG	2800	R\$ 8,03	R\$ 22.484,00
43	AMEIXA	KG	400	R\$ 18,50	R\$ 7.400,00
44	BANANA MAÇÃ	KG	900	R\$ 12,00	R\$ 10.800,00
45	BANANA NANICA	KG	3800	R\$ 7,34	R\$ 27.892,00
46	GOIABA VERMELHA	KG	800	R\$ 9,46	R\$ 7.568,00
47	KIWI	KG	400	R\$ 27,10	R\$ 10.840,00
48	LARANJA LIMA	KG	300	R\$ 14,11	R\$ 4.233,00
49	LARANJA PERA RIO	KG	2500	R\$ 8,52	R\$ 21.300,00
50	LIMÃO TAITI	KG	1500	R\$ 6,21	R\$ 9.315,00
51	MACÃ NACIONAL	KG	2200	R\$ 11,60	R\$ 25.520,00
52	MAMÃO PAPAYA	KG	700	R\$ 10,87	R\$ 7.609,00
53	MANGA TOMMY	KG	300	R\$ 8,68	R\$ 2.604,00
54	MARACUJÁ AZEDO	KG	1500	R\$ 16,33	R\$ 24.495,00
55	MELÂNCIA	Unidade	2300	R\$ 46,52	R\$ 106.996,00
56	MELÃO AMARELO	KG	1500	R\$ 11,30	R\$ 16.950,00
57	MORANGO	Bandeja	1200	R\$ 12,78	R\$ 15.336,00
58	PERA ARGENTINA	KG	2000	R\$ 15,24	R\$ 30.480,00
59	PÊSSEGO	KG	400	R\$ 20,49	R\$ 8.196,00
60	PITAYA	KG	200	R\$ 23,97	R\$ 4.794,00

PROC.	PÁG.	RUBRICA

61	TANGERINA MURCOTT	KG	700	R\$ 9,34	R\$ 6.538,00
62	UVA THOMPSON	KG	850	R\$ 16,55	R\$ 14.067,50
63	UVA VITÓRIA	KG	550	R\$ 17,88	R\$ 9.834,00
TOTAL					R\$ 892.579,50

10. Adequação orçamentária

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2025, codificadas sob nº nas fichas 37, 69, 72 e 175 – Material de Consumo.

Taquaral, 08 de julho de 2025.

Rafael Danilo Moreira

Diretor do Departamento de Educação

Isabella Ferreira

Diretora do Departamento de Assistência Social

PROC.	PÁG.	RUBRICA

APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Objeto

1.1. Constitui objeto do presente termo de referência o registro de preços para eventual aquisição futura de hortifrutigranjeiros para atender as necessidades dos Departamentos de Educação e Assistência Social do município de Taquaral, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. Da especificação do Objeto

As especificações dos produtos, bem como as quantidades demandadas de cada setor solicitante, se encontram especificadas no Termo de Referência.

2. Requisitantes

2.1. Órgãos requisitantes (unidades orçamentárias):

2.1.1. Departamento Municipal de Educação;

2.1.2. Departamento de Assistência Social.

3. Descrição da necessidade da contratação

3.1. O presente documento (Estudo Técnico Preliminar – ETP) origina-se da necessidade do município em adquirir e fornecer alimentos (hortifrutigranjeiros) para os alunos da rede pública de ensino, bem como para os idosos cadastrados no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

3.2. É dever do Estado fornecer aos alunos matriculados na rede pública de ensino alimentação de qualidade.

3.3. Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal e o poder público deve adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, e suas alterações, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

3.4. O Objetivo é estabelecer as condições para abastecimento das Unidades Escolares do Município com hortifrutigranjeiros, necessários para o preparo das refeições servidas aos alunos matriculados na rede, preparados pela Central de Alimentação.

3.5. Em atendimento ao disposto no Artigo 6º da Constituição Federal, os itens constantes neste Termo serão utilizados na realização dos almoços para os idosos cadastrados no Serviço de Convivência e Fortalecimento de

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Vínculos ou qualquer outra necessidade relativa ao setor.

- 3.6. A aquisição desses itens é de caráter contínuo e essencial, devendo ocorrer de forma programada e conforme a demanda das unidades atendidas, considerando-se aspectos como perecibilidade, sazonalidade, frescor e valor nutricional dos alimentos. Portanto, a contratação visa garantir o fornecimento regular e eficiente de frutas, legumes, verduras e ovos, contribuindo para a segurança alimentar dos públicos atendidos e o cumprimento das metas previstas nos programas governamentais.
- 3.7. Considerando ainda a variação de consumo ao longo do ano letivo e da execução dos programas sociais, optou-se pela utilização da modalidade de Registro de Preços, que possibilita a aquisição dos produtos conforme a real necessidade, com melhor planejamento logístico e financeiro, evitando perdas e desperdícios.

4. Previsão da contratação no plano anual de compras “PAC”

- 4.1. A Lei Federal nº 14.133/2021, estabelece em seu art. 18, caput, que a fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual.
- 4.2. Dessa forma, considerando que o Município de Taquaral se encontra em fase de implementação do Plano Anual de Compras, justifica-se a não contemplação deste procedimento com o referido plano.

5. Requisitos da contratação

- 5.1. Os produtos ofertados na licitação deverão atender, obrigatoriamente, todas as disposições legais e normas técnicas vigentes.
- 5.2. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, em perfeito estado de conservação, maturação e higiene, próprios para o consumo humano.
- 5.3. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, de acordo com as normas técnicas aplicáveis para os produtos alimentícios.
- 5.4. Todas as normas da ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e outras aplicáveis deverão ser atendidas pelo fornecedor.
- 5.5. Os alimentos que serão disponibilizados devem possuir características técnicas e funcionais que atendam de forma completa e adequada às necessidades apresentadas pela Prefeitura Municipal de Taquaral.

Da Subcontratação.

- 5.6. Em nenhuma hipótese poderá haver subcontratação integral do objeto. A subcontratação parcial será permitida em situações devidamente fundamentadas e justificadas, devendo ser aceitas pela Contratante.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

6. Estimativa de quantidades e memórias de cálculo

Entende-se necessária a aquisição dos seguintes itens e quantitativos, de acordo com a demanda de cada departamento requisitante:

Item	Produto	Descrição	Unidade	Quant. Educação	Quant. Assistência Social	Quant. Total
1	ACELGA	Variedade: alongada com cabeça compacta, de base estreita, folha grande, espessa e alongada, com coloração externa verde média, e interna branco creme e nervuras brancas; ou variedade globosa, com cabeça globosa, compacta, de base larga, com folha grande, espessa e ovalada, com coloração externa verde clara, com coloração interna amarelada e com nervuras brancas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	1.200	400	1.600
2	ALFACE AMERICANO/ CRESPA	Variedade Americana; com formação de cabeça presente; tipo de folha crespa, coloração verde, com alto grau de crocância. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 200 Gr. Variedade Crespa; com formação de cabeça ausente; folha do tipo crespa, coloração verde ou roxa, com médio grau de crocância. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 250 Gr. cada maço.	Maço	3.000	2.000	5.000
3	ALMEIRÃO PÃO DE ACUCAR	Variedade: Almeirão Pão de Açúcar, com folhas justapostas, fechadas, muito largas, com coloração verde claro com margens verde escuras. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

4	BRÓCOLIS NINJA/JAPONÊS	Pertencente ao grupo vegetal cabeça única (NINJA), com pedúnculo curto de coloração brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde média, colheita única, podendo ser consumido com suas flores, e pedúnculos (talos). Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	200	500	700
5	BRÓCOLIS TIPO RAMOSO	Pertencente ao grupo vegetal ramoso, com pedúnculo longo com vários ramos, de coloração verde média, com botões florais graúdos de coloração verde escura, colheita contínua (rebrotas), podendo ser consumido com suas flores, folhas e pedúnculos (talos). Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 350 Gr. cada.	KG	50	500	550
6	CHEIRO VERDE	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem tracos na descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade e sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Contendo Salsinha + Cebolinha. Produto de excelente qualidade.	KG	800	400	1.200
7	COUVE FLOR	Tamanho médio, produtos são, limpos, de boa qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Produto de excelente qualidade.	KG	200	500	700

PROC.	PÁG.	RUBRICA

8	COUVE MANTEIGA	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 300 Gr. cada.	Maço	200	500	700
9	ESPINAFRE	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	200	100	300
10	HORTELÃ	A hortelã é uma planta herbácea, aromática e perene, com folhas verdes, ovaladas e serrilhadas. Na culinária pode ser usada em carnes, saladas, sucos e chá refrescante. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	100	200	300
11	REPOLHO ROXO	Repolho Roxo Extra A: Hortalica de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	300	100	400

PROC.	PÁG.	RUBRICA

12	REPOLHO VERDE	Hortalica de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Não serão permitidas perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	800	300	1.100
13	RÚCULA	Parte verde das hortalicas, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem tracos na descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. E sem sinais de amarelecimento, murchamento ou manchas. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 200 Gr. cada maço	Maço	400	100	500
14	ABÓBORA CABOTIÁ	A abóbora cabotiá é um híbrido de moranga e abóbora, de formato ovalado, casca verde-escura e polpa amarela. Casca dura e rugosa, verde-escura ou acinzentada, Polpa firme, amarela, macia e saborosa. Rica em nutrientes, como vitamina A, C, potássio, ferro, fibras, fósforo, magnésio e gordura insaturada. É muito utilizada na culinária brasileira em sopas, purês, tortas, bolos, risotos, assados, compotas e doces em calda. Não serão permitidas perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	100	200

PROC.	PÁG.	RUBRICA

15	ABÓBORA MORANGA	É um legume com formato arredondado, casca lisa e gomos, que é muito utilizada na culinária brasileira. Casca dura e grossa, geralmente laranja ou verde-escura, polpa macia, de cor amarela intensa e sabor adocicado. Rica em vitaminas A e C, fibras, potássio, magnésio, cálcio, vitamina E, ferro e vitaminas B1, B3, B5 e B6, fonte de minerais como cálcio, ferro e fósforo. É muito utilizada em receitas de sopas, purês, risotos, tortas e assados. Não serão permitidas perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	100	200
16	ABOBRINHA BRASILEIRA	Variedade: Brasileira; Casca com coloração verde com estrias escuras ou claras. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	600	200	800
17	ALHO DESCASCADO	Não deverá conter conservante ou corante. Em embalagem transparente de 1quilo. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Produto de excelente qualidade.	KG	300	100	400
18	BATATA BOLINHA	É uma variedade de batata pequena, redonda, com casca fina e textura leve. Pode ser branca, amarela ou roxa, e sua coloração interna é geralmente clara. Rica em carboidratos, potássio, vitaminas B6 e C, rica em sais minerais como cálcio, ferro, magnésio, manganês e zinco. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	0	100	100

PROC.	PÁG.	RUBRICA

19	BATATA INGLESA	Variedade: lavada e escovada, com formato oval alongado, casca com coloração amarelo clara, polpa com coloração amarelo clara, contendo muita água, podendo ser utilizada para cozinha e assar. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	1.800	600	2.400
20	BERINJELA	O produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	100	200
21	BETERRABA	De boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	KG	500	100	600
22	CEBOLA NACIONAL	Cebola: classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos de variedades e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	KG	2.200	1.000	3.200

PROC.	PÁG.	RUBRICA

23	CENOURA	Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	2.000	500	2.500
24	CHUCHU	Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	900	200	1.100
25	JILÓ	É um fruto com casca lisa e fina e sabor amargo. É uma hortalica da família das solanáceas, a mesma do tomate, berinjela e pimentão. A coloração do fruto pode variar do verde claro ao escuro. A polpa é macia, porosa e com pequenas sementes brancas. É rico em vitaminas A e B, cálcio, fósforo, ferro. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	0	50	50
26	MANDIOCA DESCASCADA À VÁCUO	Graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida. Em embalagem de 700g, já descascada e limpa em pedaços. Produto de excelente qualidade.	KG	600	200	800

PROC.	PÁG.	RUBRICA

27	MANDIOQUINHA	Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	KG	500	100	600
28	MAXIXE	Os frutos são ovalados, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde-claro, tem sabor levemente amargo e refrescante. É rico em vitamina C, minerais como potássio, fibras e antioxidantes. Tem poucas calorias, pode ser consumido refogado com carne e pimenta, ou cru na salada. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade.	KG	0	100	100
29	MILHO VERDE	Milho Verde Extra Em Espiga: tamanho médio, produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto a tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Produto de excelente qualidade.	KG	300	100	400
30	PEPINO JAPONÊS	Produtos são limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidos rachaduras, perfurações e corte. Produto de excelente qualidade. Pesando no mínimo 150 Gr. cada.	KG	700	150	850

PROC.	PÁG.	RUBRICA

31	PIMENTA VERMELHA	TIPO DEDO DE MOÇA-É uma pimenta de ardor baixo a médio, com um aroma suave e um sabor picante. Ela é originária do Brasil e é uma das pimentas mais populares da culinária brasileira. Tem um formato semelhante a um dedo humano. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	0	50	50
32	PIMENTÃO AMARELO	Produto sadio,suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
33	PIMENTÃO VERDE	Produto sadio,suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
34	PIMENTÃO VERMELHO	Produto sadio,suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não são permitidos perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
35	QUIABO	É um fruto verde, comprido, com formato semelhante a um cone, e recoberto por tricomas. Tem uma textura mucilaginosa, com uma famosa baba e pequenas sementes. É rico em fibras, vitaminas A e C, e antioxidantes, é uma excelente fonte de magnésio, manganês, fósforo e zinco. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Devem estar livres de sujeiras ou pragas.Produto de excelente qualidade.	KG	0	100	100

PROC.	PÁG.	RUBRICA

36	TOMATE CEREJA	É um tomate pequeno, adocicado, com formato arredondado e polpa fina. É uma variedade de tomate que pode ser consumida in natura, em saladas, canapés, espetinhos, aperitivos e enfeites. Rico em potássio, vitamina A, vitamina C e vitamina E. Sem sinais de murchamento ou perfurações. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato. Devem estar livres de sujeiras ou pragas. Produto de excelente qualidade.	KG	100	50	150
37	TOMATE PARA MOLHO	Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo tipo molhos, devendo estar fresco, ter atingido grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato.	KG	2.200	1.000	3.200
38	TOMATE PARA SALADA	Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" ou com ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.200	1.000	3.200
39	VAGEM	Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. E sem sinais de murchamento ou perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	500	200	700
40	OVOS	Ovos brancos, tamanho Jumbo. Boa qualidade da casca, qualidade interna e condições sanitárias das aves. Sem rachaduras. Bandeja com 30 Unidades.	Bandeja	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

41	ABACATE	Abacate de primeira qualidade, casca lisa, in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	200	100	300
42	ABACAXI PÉROLA	Variedade: Pérola; Formato do fruto: cônico; Casca com espessura fina, com total presença de espinhos na coroa; com folha de coloração verde arroxeada; e com polpa de coloração branco pérola. Pertencente ao grupo vegetal pérola. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	2.000	800	2.800
43	AMEIXA	Ameixa in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	300	100	400
44	BANANA MAÇÃ	Variedade: Maçã, casca com coloração amarelo pálida, espessura fina, e polpa com coloração branca. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	800	100	900
45	BANANA NANICA	Variedade: Nanica, casca com coloração amarelo esverdeada, de espessura fina e polpa com coloração branco creme. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg	KG	2.800	1.000	3.800

PROC.	PÁG.	RUBRICA

46	GOIABA VERMELHA	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	400	400	800
47	KIWI	CARACTERÍSTICAS:FRUTO MADURO,BAGA DE EPIDERME CASTANHA COBERTA COM PÊLO,POLPA VERDE, COM NUMEROSAS SEMENTES DE REDUZIDA DIMENSÃO E COR CASTANHA MUITO ESCURA.	KG	300	100	400
48	LARANJA LIMA	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	200	100	300
49	LARANJA PERA RIO	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	1.500	1.000	2.500
50	LIMÃO TAITI	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg	KG	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

51	MACÃ NACIONAL	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 18 kg.	KG	1.800	400	2.200
52	MAMÃO PAPAYA	Procedente de Planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	500	200	700
53	MANGA TOMMY	Variedade: Tommy Atkins, com formato oblongo oval e ovoide oblongo, casca com coloração laranja amarelada coberta com vermelho, polpa com coloração amarelo escura, com médio teor de fibras na polpa. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	100	200	300
54	MARACUJÁ AZEDO	Tamanho e coloração uniformes, livres de sujidades, originário de planta sadia destinado ao consumo do tipo suco, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Produto de excelente qualidade	KG	1.000	500	1.500

PROC.	PÁG.	RUBRICA

55	MELÂNCIA	Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Contendo no mínimo 10 Kg. e 30 cm de comprimento cada.	Unidade	1.500	800	2.300
56	MELÃO AMARELO	Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, cor e sabor próprios da variedade. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade.	KG	1.000	500	1.500
57	MORANGO	produtos são, apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Bandeja contendo no mínimo 300 Gr.	Bandeja	800	400	1.200
58	PERA ARGENTINA	Pera-argentina, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 18Kg.	KG	1.500	500	2.000
59	PÊSSEGO	Pêssego com grau de maturação adequado para transporte e manipulação, tamanho médio, cor, tamanho e forma uniformes, sem defeitos visíveis (machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem) e outros defeitos que comprometam a qualidade e aparência.	KG	300	100	400

PROC.	PÁG.	RUBRICA

60	PITAYA	Produto fresco, de boa qualidade, com cores vibrantes, sem danos mecânicos ou físicos e isento de sujidades, pragas ou larvas.	KG	100	100	200
61	TANGERINA MURCOTT	Formato Arredondado, Casca Fina e Aderida C/ Coloração Laranja; Sabor Doce Acidulado e Presença de Muitas Sementes. Sem sinais de perfurações. Produto de excelente qualidade. Apresentação: caixa contendo no mínimo 20 Kg.	KG	500	200	700
62	UVA THOMPSON	Thompson, extra, bagas com formato alongado e de tamanho pequeno, casca de coloração verde e polpa de amarelo esverdeada, semente ausente. Embalagem contendo no mínimo 500 Gr.	KG	600	250	850
63	UVA VITÓRIA	É uma uva de mesa preta, sem sementes, com sabor aframboesado. É uma fruta brasileira, rica em vitaminas, minerais, antioxidantes e fibras. Embalagem contendo no mínimo 500 Gr.	KG	300	250	550

7. Levantamento de Mercado

- 7.1. Com o objetivo de estimar os valores unitários dos hortifrutigranjeiros a serem adquiridos, foi realizado levantamento de preços em banco de preços de compras públicas.
- 7.2. Foram pesquisados pelo menos três preços distintos para cada item da lista, conforme orientações das boas práticas de compras públicas.
- 7.3. Os dados obtidos permitirão a elaboração da planilha de estimativa de preços e auxiliarão na fixação do valor global da Ata de Registro de Preços, garantindo maior segurança e transparência ao processo licitatório.
- 7.4. A contratação via registro de preços permitirá à Administração adquirir os produtos conforme a demanda, de forma escalonada e sem comprometer a qualidade dos alimentos oferecidos.

8. Estimativa do valor da contratação

- 8.1. A presente estimativa dos valores unitários e globais da contratação foi feita com base em pesquisa realizada em banco de preços de contratações públicas, que obteve o valor estimado global de **R\$ 892.579,50 (oitocentos e noventa e dois mil quinhentos e setenta e nove reais e cinquenta centavos)**.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

8.2. Para as aquisições do Departamento de Educação, o valor correspondente é de **R\$ 593.750,00 (quinhentos e noventa e três mil setecentos e cinquenta reais)**.

8.3. Para as aquisições do Departamento de Assistência Social, o valor correspondente é de **R\$ 298.829,50 (duzentos e noventa e oito mil oitocentos e vinte e nove reais e cinquenta centavos)**.

8.4. Os valores médios unitários de cada produto se encontram na seguinte relação:

Item	Produto	Unidade	Quant. Total	Valor Unitário médio	Valor total
1	ACELGA	KG	1600	R\$ 13,67	R\$ 21.872,00
2	ALFACE AMERICANO/CRESPA	Maço	5000	R\$ 11,21	R\$ 56.050,00
3	ALMEIRÃO PÃO DE ACUCAR	KG	1500	R\$ 13,83	R\$ 20.745,00
4	BRÓCOLIS NINJA/JAPONÊS	KG	700	R\$ 19,25	R\$ 13.475,00
5	BRÓCOLIS TIPO RAMOSO	KG	550	R\$ 17,64	R\$ 9.702,00
6	CHEIRO VERDE	KG	1200	R\$ 29,03	R\$ 34.836,00
7	COUVE FLOR	KG	700	R\$ 18,48	R\$ 12.936,00
8	COUVE MANTEIGA	Maço	700	R\$ 7,92	R\$ 5.544,00
9	ESPINAFRE	KG	300	R\$ 12,38	R\$ 3.714,00
10	HORTELÃ	KG	300	R\$ 22,18	R\$ 6.654,00
11	REPOLHO ROXO	KG	400	R\$ 9,58	R\$ 3.832,00
12	REPOLHO VERDE	KG	1100	R\$ 6,80	R\$ 7.480,00
13	RÚCULA	Maço	500	R\$ 8,40	R\$ 4.200,00
14	ABÓBORA CABOTIÁ	KG	200	R\$ 4,43	R\$ 886,00
15	ABÓBORA MORANGA	KG	200	R\$ 5,37	R\$ 1.074,00
16	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	800	R\$ 8,64	R\$ 6.912,00
17	ALHO DESCASCADO	KG	400	R\$ 38,22	R\$ 15.288,00
18	BATATA BOLINHA	KG	100	R\$ 8,07	R\$ 807,00
19	BATATA INGLESA	KG	2400	R\$ 9,40	R\$ 22.560,00
20	BERINJELA	KG	200	R\$ 7,20	R\$ 1.440,00
21	BETERRABA	KG	600	R\$ 8,29	R\$ 4.974,00
22	CEBOLA NACIONAL	KG	3200	R\$ 9,00	R\$ 28.800,00
23	CENOURA	KG	2500	R\$ 7,86	R\$ 19.650,00
24	CHUCHU	KG	1100	R\$ 7,44	R\$ 8.184,00
25	JILÓ	KG	50	R\$ 14,11	R\$ 705,50
26	MANDIOCA DESCASCADA À VÁCUO	KG	800	R\$ 9,03	R\$ 7.224,00
27	MANDIOQUINHA	KG	600	R\$ 18,12	R\$ 10.872,00
28	MAXIXE	KG	100	R\$ 16,23	R\$ 1.623,00

PROC.	PÁG.	RUBRICA

29	MILHO VERDE	KG	400	R\$ 10,46	R\$ 4.184,00
30	PEPINO JAPONÊS	KG	850	R\$ 9,20	R\$ 7.820,00
31	PIMENTA VERMELHA	KG	50	R\$ 12,19	R\$ 609,50
32	PIMENTÃO AMARELO	KG	150	R\$ 16,80	R\$ 2.520,00
33	PIMENTÃO VERDE	KG	150	R\$ 11,57	R\$ 1.735,50
34	PIMENTÃO VERMELHO	KG	150	R\$ 14,66	R\$ 2.199,00
35	QUIABO	KG	100	R\$ 17,43	R\$ 1.743,00
36	TOMATE CEREJA	KG	150	R\$ 8,33	R\$ 1.249,50
37	TOMATE PARA MOLHO	KG	3200	R\$ 10,76	R\$ 34.432,00
38	TOMATE PARA SALADA	KG	3200	R\$ 14,09	R\$ 45.088,00
39	VAGEM	KG	700	R\$ 19,32	R\$ 13.524,00
40	OVOS	Bandeja	1500	R\$ 31,64	R\$ 47.460,00
41	ABACATE	KG	300	R\$ 9,08	R\$ 2.724,00
42	ABACAXI PÉROLA	KG	2800	R\$ 8,03	R\$ 22.484,00
43	AMEIXA	KG	400	R\$ 18,50	R\$ 7.400,00
44	BANANA MAÇÃ	KG	900	R\$ 12,00	R\$ 10.800,00
45	BANANA NANICA	KG	3800	R\$ 7,34	R\$ 27.892,00
46	GOIABA VERMELHA	KG	800	R\$ 9,46	R\$ 7.568,00
47	KIWI	KG	400	R\$ 27,10	R\$ 10.840,00
48	LARANJA LIMA	KG	300	R\$ 14,11	R\$ 4.233,00
49	LARANJA PERA RIO	KG	2500	R\$ 8,52	R\$ 21.300,00
50	LIMÃO TAITI	KG	1500	R\$ 6,21	R\$ 9.315,00
51	MACÃ NACIONAL	KG	2200	R\$ 11,60	R\$ 25.520,00
52	MAMÃO PAPAYA	KG	700	R\$ 10,87	R\$ 7.609,00
53	MANGA TOMMY	KG	300	R\$ 8,68	R\$ 2.604,00
54	MARACUJÁ AZEDO	KG	1500	R\$ 16,33	R\$ 24.495,00
55	MELÂNCIA	Unidade	2300	R\$ 46,52	R\$ 106.996,00
56	MELÃO AMARELO	KG	1500	R\$ 11,30	R\$ 16.950,00
57	MORANGO	Bandeja	1200	R\$ 12,78	R\$ 15.336,00
58	PERA ARGENTINA	KG	2000	R\$ 15,24	R\$ 30.480,00
59	PÊSSEGO	KG	400	R\$ 20,49	R\$ 8.196,00
60	PITAYA	KG	200	R\$ 23,97	R\$ 4.794,00
61	TANGERINA MURCOTT	KG	700	R\$ 9,34	R\$ 6.538,00
62	UVA THOMPSON	KG	850	R\$ 16,55	R\$ 14.067,50
63	UVA VITÓRIA	KG	550	R\$ 17,88	R\$ 9.834,00
TOTAL					R\$ 892.579,50

9. Descrição da solução como um todo

9.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, com adoção do sistema de registro de preços, para a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de

Rua do Cafezal, 530. Taquaral/SP. CEP: 14.765-000
Tel.: (16) 3958-9200. licita@taquaral.sp.gov.br

PROC.	PÁG.	RUBRICA

hortifrutigranjeiros – incluindo frutas, legumes ovos e verduras – para atender às demandas dos Departamentos de Educação e Assistência Social do município de Taquaral/SP pelo período de 12 (doze) meses.

9.2. A contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo e eficiente de gêneros alimentícios perecíveis, tais como frutas, legumes, verduras e ovos, destinados à alimentação escolar e refeições para os idosos cadastrados no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos do município. Por se tratarem de produtos que exigem qualidade, frescor e reposição frequente, a adoção do sistema de registro de preços se mostra a alternativa mais adequada, permitindo a aquisição conforme a necessidade real, de forma planejada e com melhor controle de estoque e validade dos alimentos.

9.3. A execução da ata de registro de preços se dará por meio de requisições periódicas, conforme cronograma previamente definido pelos setores requisitantes, sendo que a empresa vencedora será responsável pela entrega dos produtos diretamente nas unidades indicadas pela contratante, com transporte e acondicionamento adequados.

9.4. A contratação permitirá:

- 9.4.1. Atendimento ininterrupto das unidades escolares e socioassistenciais com alimentos de qualidade;
- 9.4.2. Redução de perdas e desperdícios, devido à aquisição sob demanda;
- 9.4.3. Melhoria na gestão orçamentária e no controle de estoque dos departamentos;
- 9.4.4. Flexibilidade para lidar com variações de consumo durante o ano letivo e conforme os programas sociais em execução.

9.5. Essa abordagem proporciona eficiência operacional, segurança alimentar, economicidade e transparência, além de atender diretamente a população-alvo dos serviços públicos municipais.

9.6. A solução proposta encontra-se em consonância com os princípios da eficiência administrativa, da economicidade e da transparência na aplicação dos recursos públicos, sendo tecnicamente viável e juridicamente adequada.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

10.1. Considerando a natureza diversificada dos produtos hortifrutigranjeiros e a possibilidade de diferentes fornecedores oferecerem especialização em determinados itens (frutas, legumes, verduras), a contratação será parcelada por itens, conforme estudo técnico e planejamento da demanda realizado pelos Departamentos de Educação e Assistência Social.

10.2. O parcelamento por item se justifica pelos seguintes fatores:

- 10.2.1. Diversificação dos Produtos: Os produtos demandados variam significativamente em termos de tipo, origem, sazonalidade e cadeia de abastecimento. O parcelamento permite que fornecedores especializados em determinados itens possam participar do certame, assegurando qualidade e melhor preço.
- 10.2.2. Fomento à Competitividade: O fracionamento da contratação evita a concentração do

PROC.	PÁG.	RUBRICA

fornecimento em um único fornecedor, promovendo maior concorrência, especialmente com a ampliação da participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e produtores locais, contribuindo para o desenvolvimento econômico regional.

10.2.3. Atendimento ao Interesse Público: Ao permitir contratações específicas por item, a Administração obtém melhores condições comerciais e técnicas, além de mitigar riscos de desabastecimento decorrentes da eventual incapacidade de um único fornecedor atender toda a demanda.

10.2.4. Impossibilidade de Agrupamento sem Prejuízo à Competitividade: A análise da demanda demonstrou que o agrupamento de itens em lotes maiores (por grupo de produto ou por volume) resultaria em significativa restrição à competitividade, uma vez que fornecedores de pequeno porte não conseguiriam participar da licitação por não atenderem a todos os itens do grupo.

10.2.5. Dessa forma, o parcelamento por item atende ao princípio da isonomia, amplia a competitividade e assegura o atendimento das necessidades da Administração Pública com maior eficiência, qualidade e controle. A estratégia também se alinha aos princípios da economicidade, da ampla concorrência e do desenvolvimento sustentável, conforme preceituado na Nova Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133/2021).

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos

11.1. Com a contratação por meio do registro de preços para a aquisição futura de hortifrutigranjeiros, a Administração Municipal de Taquaral/SP pretende alcançar os seguintes resultados:

11.1.1. Assegurar o fornecimento contínuo e regular de alimentos perecíveis às unidades escolares e de assistência social, garantindo a alimentação adequada dos usuários dos serviços públicos;

11.1.2. Melhorar a qualidade da merenda escolar e dos alimentos oferecidos nos serviços socioassistenciais, com produtos frescos, saudáveis e dentro dos padrões de higiene e conservação exigidos;

11.1.3. Evitar interrupções no fornecimento por falta de estoque ou falhas contratuais, por meio de contratações flexíveis e conforme demanda;

11.1.4. Reduzir desperdícios e perdas de alimentos, com entregas planejadas conforme o consumo real das unidades;

11.1.5. Promover economia de recursos públicos, com preços competitivos obtidos por meio do processo licitatório e a utilização do sistema de registro de preços;

11.2. Esses resultados serão monitorados pela fiscalização contratual e pelas unidades requisitantes, por meio do controle das entregas, qualidade dos produtos e regularidade no atendimento às demandas.

12. Providências prévias à celebração do contrato

PROC.	PÁG.	RUBRICA

12.1. Para garantir a regularidade da contratação e a adequada execução do objeto, a Administração deverá adotar as seguintes providências antes da celebração do contrato:

12.1.1. Verificar a regularidade fiscal, trabalhista e jurídica da empresa vencedora do certame, conforme exigido na legislação vigente e nos documentos de habilitação;

12.1.2. Certificar-se da adequação do termo de referência e demais documentos técnicos quanto à compatibilidade com a proposta vencedora, sanando eventuais inconsistências que possam comprometer a execução contratual;

12.1.3. Designar formalmente o fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, garantindo que o servidor designado tenha ciência de suas atribuições e responsabilidades;

12.1.4. Promover reunião inicial (reunião de alinhamento) com a empresa contratada, com o objetivo de esclarecer as condições de fornecimento, cronogramas de entrega, critérios de aceitação dos produtos e demais obrigações contratuais;

12.1.5. Assegurar que as unidades receptoras estejam informadas e preparadas para o recebimento dos produtos, especialmente no que se refere aos procedimentos de conferência, armazenamento e controle de qualidade dos itens entregues;

12.2. Tais medidas são fundamentais para a mitigação de riscos contratuais, a preservação do interesse público e o cumprimento das metas de atendimento das unidades requisitantes do município.

13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

13.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes em andamento ou previstas que impactem a aquisição de hortifrutigranjeiros, tampouco há necessidade de integração com outros contratos administrativos vigentes.

14. Possíveis impactos ambientais

14.1. Considerando a natureza do objeto – aquisição de gêneros alimentícios in natura (hortifrutigranjeiros) – não se identificam impactos ambientais relevantes decorrentes diretamente da contratação, uma vez que se trata do fornecimento de produtos perecíveis para consumo imediato.

15. Posicionamento conclusivo

15.1. Após a análise da demanda apresentada pelos Departamentos de Educação e Assistência Social, bem como da viabilidade técnica, econômica e legal da contratação, conclui-se que a aquisição de hortifrutigranjeiros por meio do Sistema de Registro de Preços representa a solução mais eficiente, vantajosa e aderente ao interesse público.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

- 15.2. A adoção dessa modalidade garante flexibilidade na gestão de estoques, permite aquisições conforme a real necessidade das unidades requisitantes e assegura maior controle sobre a qualidade, validade e perecibilidade dos produtos, características essenciais para alimentos destinados à merenda escolar e aos programas socioassistenciais.
- 15.3. O parcelamento da contratação por item contribui significativamente para o aumento da competitividade, possibilita a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e produtores locais, e fortalece o desenvolvimento econômico regional, em consonância com os princípios da isonomia, economicidade e sustentabilidade estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.
- 15.4. Diante do exposto, a contratação ora proposta é plenamente viável, necessária e recomendada, cumprindo os requisitos técnicos e legais, promovendo a adequada aplicação dos recursos públicos e atendendo à população de forma eficaz e transparente.

16. Anexos

O presente Estudo Técnico Preliminar possui os seguintes documentos como anexo:

Anexo I – Mapa de Riscos.

Anexo II – Termo de Referência.

Taquaral, 03 de julho de 2025.

Rafael Danilo Moreira

Diretor do Departamento de Educação

Isabella Ferreira

Diretora do Departamento de Assistência Social

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ao Agente de Contratação/Pregoeiro,
Município de Taquaral/SP.

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu (ua) Representante Legal, Sr. (a), portador (a) do RG nº _____ e inscrito (a) no CPF/MF sob nº _____, **DECLARA** para os fins do **Processo Licitatório nº 66/2025, Edital nº 45/2025, Pregão eletrônico nº 24/2025**, sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data é considerada:

Observação: assinalar com um “X” a condição da empresa.

1. () MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
2. () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

Caso assinalada a opção (1) ou (2), DECLARA ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Importante:

- 1) A DECLARAÇÃO de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte poderá ser objeto de diligência para confirmação da veracidade da mesma e implicará no tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.
- 2) A DECLARAÇÃO de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte falsa ou inverídica sujeitará a licitante às penalidades previstas neste Edital, bem como, às demais sanções penais cabíveis.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO (A) REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA PARA HABILITAÇÃO

Ao Pregoeiro,
Município de Taquaral/SP.

DECLARAÇÃO UNIFICADA PARA HABILITAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu (ua) Representante Legal, Sr. (a), portador (a) do RG nº _____ e inscrito (a) no CPF/MF sob nº _____, **DECLARA** para os fins do **Processo Licitatório nº 66/2025, Edital nº 45/2025, Pregão eletrônico nº 24/2025**, sob as penas da lei, que:

- Não se encontra com o direito de licitar suspenso perante o Município de Taquaral, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo;
- Até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Os proprietários, sócios e/ou dirigentes da referida empresa **NÃO** possuem grau de parentesco consanguíneo ou por afinidade até o terceiro grau, com servidores efetivos investidos de cargos de direção, chefia e assessoramento, ou exerçam função gratificada e ainda que façam parte do departamento de compras, licitações e contratos, seja pregoeiro e ou membro da equipe de apoio, e da comissão permanente de licitações do município de Taquaral ou que exerçam função de fiscalização e gestão de contratos oriundo do presente processo licitatório, agentes políticos, prefeito, vice-prefeito e ocupantes de cargos em comissão da Prefeitura Municipal de Taquaral, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações contidas nesta Declaração.
- Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 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 infra legais, 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;
- Cumpram as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas **OU** é isenta das exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, por: (I) possuir número de empregados inferior ao mínimo legal estabelecido para a aplicação da reserva de cargos; ou (II) se enquadrar em outra situação legalmente reconhecida que a isenta da obrigação de reservar cargos;
- Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO (A) REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

Rua do Cafezal, 530. Taquaral/SP. CEP: 14.765-000
Tel.: (16) 3958-9200. licita@taquaral.sp.gov.br

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA**

Ao Pregoeiro,
Município de Taquaral/SP.

**PROPOSTA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2025
EDITAL Nº 45/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2025**

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL, NÚMERO DE INSCRIÇÃO - CNPJ/MF, ENDEREÇO COMPLETO, TELEFONE E ENDEREÇO ELETRÔNICO (E-MAIL), NÚMERO DA CONTA CORRENTE, AGÊNCIA E RESPECTIVO BANCO.

IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL: DADOS DO RESPONSÁVEL QUE ASSINARÁ O INSTRUMENTO CONTRATUAL, COMPREENDENDO: NOME, RG, CPF, ESTADO CIVIL, PROFISSÃO, ENDEREÇO COMPLETO TELEFONE E ENDEREÇO ELETRÔNICO (E-MAIL).

A empresa acima qualificada, por intermédio de seu (ua) Representante Legal igualmente qualificado (a), **APRESENTA FORMALMENTE PROPOSTA** para **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO E ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE TAQUARAL, PELO PERÍODO DE 12 MESES**, do (s) ITEM (NS) abaixo discriminados, conforme TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epigrafe.

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
...	...	...	...	R\$...	R\$...
...	...	...	...	R\$...	R\$...
...	...	...	...	R\$...	R\$...
VALOR TOTAL GLOBAL: R\$... (...)					

DECLARAÇÕES:

- Tomamos conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, e execução do objeto da licitação e na concordância com todos os termos deste edital e seus anexos;
- Que a proposta de preços terá validade de 60 (sessenta) dias corridos contados da data de sua apresentação;

PROC.	PÁG.	RUBRICA

3. Que atende os requisitos de qualidade mínima exigidos do(s) produto(s) ou serviço(s) bem como seus prazos e condições de entrega;
4. Que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;
5. Que a proposta econômica 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 entrega das propostas.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO (A) REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

PROC.	PÁG.	RUBRICA

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

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2025
EDITAL Nº 45/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2025**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2025

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2025, QUE FAZEM
ENTRE SI O MUNICÍPIO DE TAQUARAL, ESTADO DE
SÃO PAULO, E A PESSOA JURÍDICA DE DIREITO
PRIVADO XXX.**

O **MUNICÍPIO DE TAQUARAL**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua do Cafezal, nº 530, Centro, na cidade de Taquaral, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob nº 01.610.390/0001-84, neste ato representado pelo Excelentíssimo Prefeito, Sr. Ari Fernando Jacinto, Matrícula Funcional nº XXX, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo em epígrafe e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023, este recepcionado pelo Decreto Municipal nº 1.649/2025, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa **XXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº XXX, com sede à XXX, nº XXX, Bairro XXX, na cidade de XXX, Estado XXX, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) XXX, função XXX, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente ATA tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de hortifrutigranjeiros para atender as necessidades dos Departamentos de Educação e Assistência Social do município de Taquaral, pelo período de 12 (doze) meses, especificado no edital e seus anexos, que são partes integrantes desta ATA, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

- 2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são aquelas descritas no **“DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS”**, anexo a esta ATA.
- 2.2. Nos preços estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto, ficando certo de que o CONTRATANTE, nenhum outro ônus caberá, além do pagamento estipulado acima.
 - 2.2.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.
 - 2.2.2. Eventual listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços constará como anexo a esta ATA.
 - 2.2.3. O CONTRATANTE poderá promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação de aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será o(a) **MUNICÍPIO DE TAQUARAL**.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

CLÁUSULA QUARTA - ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ATA decorrente deste certame, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

CLÁUSULA QUINTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da ATA será de 1 (um) ano, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do FORNECEDOR, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ATA, será renovado o quantitativo originalmente registrado, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

5.1.2. O contrato decorrente da ATA terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os FORNECEDORES registrados na ATA será formalizada pelo CONTRATANTE por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ATA.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ATA:

5.4.1. Serão registrados na ATA os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o FORNECEDOR oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no instrumento convocatório e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ATA, na forma de anexo, o registro do FORNECEDOR que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos FORNECEDORES registrados na ATA.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os FORNECEDORES que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos FORNECEDORES que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos FORNECEDORES remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o FORNECEDOR vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do FORNECEDOR ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 11.

5.8. O preço registrado com indicação dos FORNECEDORES será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ATA.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o FORNECEDOR mais bem classificado será

PROC.	PÁG.	RUBRICA

convocado para assinar a ATA, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do FORNECEDOR convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pelo CONTRATANTE.

5.10. A ATA será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ATA no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado ao CONTRATANTE convocar os FORNECEDORES remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos FORNECEDORES que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, o CONTRATANTE, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do instrumento convocatório, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais FORNECEDORES remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos FORNECEDORES remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE:

6.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR, de acordo com a ATA e seus anexos;

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

6.1.3. Notificar o FORNECEDOR, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução da ATA e o cumprimento das obrigações pelo FORNECEDOR;

6.1.5. Comunicar o FORNECEDOR para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;

6.1.6. Efetuar o pagamento ao FORNECEDOR do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência, bem como, se for o caso, procedendo com a retenção dos tributos cabíveis, mormente sobre o Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza – IR, com base nas Instruções Normativas da Receita Federal vigentes;

6.1.7. Rejeitar em todo ou em parte, qualquer material/serviço de má qualidade e em desconformidade com as especificidades do edital e seus anexos;

6.1.8. Aplicar ao FORNECEDOR as sanções previstas na lei e nesta ATA;

6.1.9. Não praticar atos de ingerência na administração do FORNECEDOR, tais como: indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto; fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo FORNECEDOR; estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do FORNECEDOR; definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos; demandar a funcionário do FORNECEDOR a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do FORNECEDOR;

PROC.	PÁG.	RUBRICA

6.1.10. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo FORNECEDOR.

6.2. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo FORNECEDOR com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do FORNECEDOR, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

7.1. O FORNECEDOR deve cumprir todas as obrigações constantes desta ATA e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

7.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da ATA ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

7.1.4. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório durante toda a vigência da ATA, ficando facultado ao CONTRATANTE, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases;

7.1.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto da ATA;

7.1.6. Comunicar ao fiscal do ATA, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

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

7.1.8. Cumprir, durante todo o período de execução da ATA, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

7.1.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da ATA;

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

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

7.1.12. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.13. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.14. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas desta ATA, com habilitação e conhecimento adequados;

7.1.15. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

7.1.16. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

PROC.	PÁG.	RUBRICA

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

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

7.1.19. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

7.1.20. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

7.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

7.1.22. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481/2008;

7.1.23. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

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

7.1.25. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;

7.1.26. Cumprir todas as demais especificidades do edital e seus anexos.

CLÁUSULA OITAVA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

8.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ATA tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

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

8.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

8.1.3.2. Os preços inicialmente registrados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contado a partir da data-base vinculada ao orçamento estimado.

8.1.3.3. Dentro do prazo de vigência da ATA e mediante solicitação do FORNECEDOR, os preços registrados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.1.3.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

PROC.	PÁG.	RUBRICA

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

8.1.3.8. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8.1.3.9. O reajuste e a repactuação serão realizados por apostilamento.

CLÁUSULA NONA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o FORNECEDOR para negociar a redução do preço registrado.

9.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

9.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os FORNECEDORES do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os FORNECEDORES que tiveram seu registro cancelado.

9.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ATA, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ATA para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

9.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o FORNECEDOR não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ATA, será facultado ao FORNECEDOR requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

9.2.1. Neste caso, o FORNECEDOR encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o FORNECEDOR deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ATA, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 11.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.

9.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os FORNECEDORES do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

9.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ATA, nos termos do item 11.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 9.2 e no item 9.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ATA sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas ATAS poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

10.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

10.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

PROC.	PÁG.	RUBRICA

10.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

10.3. O órgão gerenciador que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

10.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462/2023.

10.5. Competirá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

10.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao FORNECEDOR beneficiário da ATA, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

10.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão gerenciador, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 10.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. O registro do FORNECEDOR será cancelado pelo gerenciador, quando o FORNECEDOR:

11.1.1. Descumprir as condições da ATA, sem motivo justificado;

11.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, sem justificativa razoável;

11.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462/2023; ou

11.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

11.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao FORNECEDOR não ultrapasse o prazo de vigência da ATA, poderá o órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ATA enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

11.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 11.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.3. Na hipótese de cancelamento do registro do FORNECEDOR, o órgão gerenciador poderá convocar os FORNECEDORES que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

11.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ATA, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

11.4.1. Por razão de interesse público;

11.4.2. A pedido do FORNECEDOR, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

11.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento da ATA ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório.

12.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ATA.

12.2. Ainda, comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o FORNECEDOR que:

a) der causa à inexecução parcial da ATA;

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

c) der causa à inexecução total da ATA;

PROC.	PÁG.	RUBRICA

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da ATA sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da ATA;
- f) praticar ato fraudulento na execução da ATA;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

12.3. Serão aplicadas ao FORNECEDOR que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. Advertência**, quando o FORNECEDOR der causa à inexecução parcial da ATA, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- ii. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” dos subitens acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

3. Multa:

3.1. Moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida, até o limite de 5% (cinco por cento).

3.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a CONTRATANTE a promover o cancelamento da ATA por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da ATA, no caso de inexecução total do objeto.

12.4. A aplicação das sanções previstas nesta ATA não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

12.5. Todas as sanções previstas nesta ATA poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

12.5.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao FORNECEDOR, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.5.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao FORNECEDOR, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

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

12.9. A personalidade jurídica do FORNECEDOR poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no contrato ou para provocar

PROC.	PÁG.	RUBRICA

confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o FORNECEDOR, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

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

12.13. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ATA (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462/2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462/2023).

12.14. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 11.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do FORNECEDOR.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CONDIÇÕES GERAIS

13.1. AS CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO DO OBJETO, TAIS COMO OS PRAZOS PARA ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO, DEMAIS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO FORNECEDOR, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA E DEMAIS CONDIÇÕES DO AJUSTE, ENCONTRAM-SE DEFINIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO.

13.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

13.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), e alterações, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

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

13.5. Fica eleito o Foro de Pitangueiras, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta ATA que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente ATA foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Taquaral/SP, XX de XXX de 2025

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

Testemunha 1

Nome:

Endereço:

RG:

CPF:

Ass.: _____

Testemunha 2

Nome:

Endereço:

RG:

CPF:

Ass.: _____

PROC.	PÁG.	RUBRICA

DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS

PROC.	PÁG.	RUBRICA

CADASTRO RESERVA

1. SEGUINDO A ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, SEGUE RELAÇÃO DE FORNECEDORES QUE ACEITARAM COTAS OS ITENS COM PREÇOS IGUAIS AO ADJUDICATÁRIO:

OU

1. NÃO HOUVE FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA DE FORNECEDORES QUE ACEITARAM COTAS OS ITENS COM PREÇOS IGUAIS AO ADJUDICATÁRIO.

2. SEGUINDO A ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, SEGUE RELAÇÃO DE FORNECEDORES QUE MANTIVERAM SUA PROPOSTA ORIGINAL:

PROC.	PÁG.	RUBRICA

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. **Estamos CIENTES de que:**

- 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;
- Podemos ter acesso ao processo, tendo em vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- 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;
- As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- 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: Taquaral/SP, XX de XXX de 2025

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO PÚBLICO CONTRATANTE:

Nome: Ari Fernando Jacinto

Cargo: Prefeito Municipal

CPF:

Assinatura: _____

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

Nome: Ari Fernando Jacinto

Cargo: Prefeito Municipal

CPF:

Assinatura: _____

PROC.	PÁG.	RUBRICA

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela Contratante:

Nome: Ari Fernando Jacinto

Cargo: Prefeito Municipal

CPF:

Assinatura: _____

Pela Contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDERNADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Ari Fernando Jacinto

Cargo: Prefeito Municipal

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: **FISCAL DO CONTRATO:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

(*) O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham ocorrido 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 prestação 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 prestação 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.