EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2026.
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 063/2026.

Órgão Licitante: Prefeitura Municipal de Flora Rica.
Critério de Julgamento: Menor Preço por Item.
Modo de Disputa: Aberto
Publicação: Edital completo publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, no site oficial do Município http://www.florarica.sp.gov.br, e Sistema da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, e em forma resumida no Diário Oficial do Município.
Data da realização: 04 dezembro de 2026.
Horário: 09:30 horas (Horário de Brasília/DF)
Local: PortalBolsa de Licitações do Brasil - BLL www.bll.org.br.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA/SP**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 44.925.279/0001-90, estabelecida na Rua Simão de Oliveira, nº 150 – Centro, CEP: 17.870-000 - nesta cidade e Comarca de Pacaembu, Estado de São Paulo, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr. Fabio Luiz Florentino de Faria, torna público que acha-se aberta licitação na modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA sob o nº. 018/2026**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decretos Municipais nº 08/2023, 12/2023 e 40/2026 (disponível no site www.florarica.sp.gov.br), aplicando-se subsidiariamente, no que couberem as disposições, da Lei Complementar n° 123/2006 e alterações posteriores, e demais normas regulamentares

aplicáveis à espécie, e ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na data de **04 de dezembro de 2026, às 09h30min**, por meio de Sistema Eletrônico, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo em epígrafe.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos que dele fazem parte integrante.

As propostas devem ser apresentadas no portal Bolsa de Licitações do Brasil-BLL até as **08h30min do dia 04 de dezembro de 2026**.

A sessão de processamento do Pregão será realizada no Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br, com início da sessão de disputa de preços às **09h30min do dia 04 de dezembro de 2026**.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, de acordo com as especificações no item 1 do Termo de Referência, constante no Anexo I deste Edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico exclusivamente as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), incluindo os microempreendedores individuais (MEI), desde que estejam regularmente constituídos, possuam atividade econômica compatível com o objeto da licitação, estejam devidamente credenciados na plataforma Bolsa de Licitações e Leilões – BLL e atendam integralmente às exigências, especificações e condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

2.1.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, observadas as regras de credenciamento da plataforma.

2.2. A presente licitação será destinada exclusivamente à participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedores individuais (MEI), observadas as disposições dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

2.2.1. Todos os itens deste certame serão destinados exclusivamente à participação de empresas enquadradas como microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou microempreendedores individuais (MEI), não havendo divisão entre cota principal, cota reservada e ampla concorrência, observados os requisitos e limites legais aplicáveis.

2.2.2. A participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte será aplicada desde que existam, no mínimo, 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados nessas categorias, sediados local ou regionalmente e capazes de atender às exigências do Edital. Caso essa condição não seja atendida, será observada a hipótese de não aplicação do tratamento favorecido, prevista no art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006.

2.2.3. A falsidade da declaração de enquadramento como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI), quando exigida para participação neste certame, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital, sem prejuízo das demais consequências legais.

2.3. Não poderão disputar esta licitação:

a. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

b. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
c. 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;
d. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
e. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
f. agente público do órgão ou entidade licitante;
g. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
h. 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 § 1ºdo art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. O impedimento de que trata a alínea "b" do item 2.3 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, nos termos do art. 14, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

2.5. Poderão participar desta licitação empresas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio,

subscrito pelos consorciados;
b) indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
c) admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
d) impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
e) responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;
f) o licitante vencedor deverá promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido na alínea "a" deste item;
g) a substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de habilitação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída;
h) salvo consórcios compostos exclusivamente por microempresas e empresas de pequeno porte, será acrescido em 30% (trinta por cento) o valor exigido para habilitação econômico-financeira em relação ao licitante individual;
i) nos itens destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, será permitida a participação de consórcios, desde que todos os seus integrantes estejam enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte, observadas as demais condições de participação previstas neste Edital.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até a data e o horário estabelecidos neste edital para abertura da sessão pública.

3.2. <u>O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:</u>

a. Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na junta comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b. Em caso de consórcio, deve ser apresentado o compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, conferindo poderes a empresa líder para representar o consórcio na presente licitação.

c. Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, o que, em caso de consórcio, deve ser outorgado pelo representante legal da empresa líder;

d. Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital (Anexo II);

e. O licitante deverá cadastrar sua proposta no sistema eletrônico, preenchendo as informações e especificações do objeto exigidas neste Edital e no Termo de Referência, observadas as orientações da plataforma BLL quanto à preservação do sigilo da identificação do proponente durante a etapa competitiva, quando aplicável.

f. Declaração de ausência de impedimento para participar de licitação e contratar com o Poder Público, de acordo com o modelo no Anexo III.

3.3. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil.

3.4. O licitante deverá verificar, no momento do cadastramento da proposta inicial no sistema eletrônico, se sua condição de enquadramento como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI) está corretamente informada, observadas as regras de cadastramento e identificação da plataforma BLL e as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei nº 14.133/2021.

4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES

4.1. As pessoas jurídicas, consórcio de empresas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

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

4.5. 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 BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6. 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 pregão eletrônico.

4.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

4.9. 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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600 e 3097-4646, ou através da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL ou pelo e-mail: contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema ou na proposta apresentada, que:

5.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

5.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, bem como para aprendiz previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante constituído sob a forma de sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico ou na proposta, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que se enquadra como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI), conforme o caso, e que atende aos

requisitos legais para participar do presente certame com exclusividade, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 a 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

5.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação das propostas. Os documentos de habilitação serão exigidos e analisados somente do licitante vencedor, nos termos do art. 63, II, da Lei nº 14.133/2021 e deste Edital.

5.9. 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.

5.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo para cada item, observadas as regras estabelecidas pelo sistema eletrônico.

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

5.11. 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 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.12. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O ingresso do fornecedor na disputa do presente pregão se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste Edital.

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

a) valor unitário e total para o item que deseja concorrer;
b) marca;
c) descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência conforme modelo de proposta constante do anexo IV.

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

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência e demais anexos do Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos.

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

6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no valor de referência constante da presente licitação, conforme documento anexo, adotando-se a regra geral de publicidade do orçamento estimado, nos termos do art. 24 da Lei 14.133/2021, sob pena de desclassificação de sua proposta, o que deve ser analisado após a fase de lances.

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

7.1. 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.

7.2. 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.

7.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. 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.

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

7.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

7.9. 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$ 0,01 (um centavo)**.

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

7.11. O presente Pregão adota o modo de disputa aberto, pelo qual as licitantes apresentam a sua proposta inicial e depois participam da fase de lances para seleção da melhor proposta para a contratação pretendida pela Administração.

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

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

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

7.11.4. 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.

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

7.11.6. O critério de julgamento será o de menor preço por item.

7.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.17. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

7.17.1.2. 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;

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

7.17.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

7.17.2.1. 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;

7.17.2.2. Empresas brasileiras;

7.17.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.17.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.17.2.5. Aplicam-se os benefícios para microempresas e empresas de pequeno porte estabelecidos na Lei Complementar 123/2006, inclusive o empate ficto.

7.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido pela Administração, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.18.1. 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.

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

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

7.18.4. **O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada** (ANEXO IV – Modelo de proposta)**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. 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 item 2 do edital, 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 (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).
d. Cadastro de Empresas Apenadas mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.
e. Cadastro Nacional de Condenações por Improbidade Administrativa.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

8.3. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º)

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º)

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

8.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. 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.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. Contiver vícios insanáveis;

8.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

8.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. Para bens e serviços em geral, propostas com valor inferior a 50% do valor estimado pela Administração serão consideradas como apresentando indício de inexequibilidade, devendo o Pregoeiro, quando necessário, realizar diligência para que o licitante demonstre a viabilidade econômica da proposta, nos termos do art. 59, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

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

8.8.1. Quando identificados indícios de inexequibilidade, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante, no prazo de 2 (duas) horas ou outro prazo razoável definido no sistema, declaração e documentação aptas a demonstrar a viabilidade da proposta, inclusive mediante apresentação dos custos dos produtos, tributos, frete e margem de lucro, quando pertinentes.

8.9. Eventuais erros formais ou materiais na proposta poderão ser saneados, desde que não impliquem alteração da substância da proposta, do preço ofertado ou das condições de competitividade, observados os limites do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação são os seguintes:

9.1.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

c. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

e. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

f. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.1.1.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.1.2. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

b. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do

c. Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

d. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, referente a Débitos Tributários ou não Tributários inscritos em Dívida Ativa (Certidão expedida pela Procuradoria Geral do Estado através do sitewww.dividaativa.pge.sp.gov.br);

e. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor;

f. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal, nos termos do art. 7º da Lei 8.036, de 11/05/90.

g. Prova de regularidade para com débitos trabalhistas, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou de Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Lei 12.440/11).

h. Declaração de que a empresa não tem, em seu quadro funcional, menor de 18 (dezoito) anos cumprindo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos desempenhando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, para fins de cumprimento no disposto no art. 7º., inc. XXXIII, da Constituição Federal (Anexo V).

9.1.3. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante. E, no caso de licitante que esteja em recuperação judicial, apresentar nos termos da Lei, cópia do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico financeira estabelecidos neste edital, nos termos da Súmula 50 do TCE/SP.

9.1.4. **Outras Comprovações:**

a. Quando for o caso, para exercício do direito da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, a empresa deverá apresentar Certidão expedida

pela Junta Comercial na forma do art. 8º da IN 103/2007 do DNRC, devidamente atualizada ou Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte expedido pela própria empresa.

b. Os documentos de habilitação serão apresentados apenas pelo licitante vencedor, nos termos do art. 63, II, da Lei 14.133/2021;

9.2. 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.

9.2.1. 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, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia, com declaração do licitante de sua autenticidade.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.5. 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 (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

9.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.7. 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.

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

9.8.1. **Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro, apenas em relação ao licitante vencedor**.

9.9. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

9.10.1. 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

9.10.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.14. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões/documentos apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

10. DOS RECURSOS

10.1. 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, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

10.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

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

10.5. 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.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.bll.org.br.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

11.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantivera proposta em especial quando:

11.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

11.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro

de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

11.1.5. Fraudar a licitação;

11.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
11.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
11.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;

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

11.2.1. Advertência;
11.2.2. Multa;
11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses previstas no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, observadas as condições legais para eventual reabilitação.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
11.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, 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.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações

administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, 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.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por2 (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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.bll.org.br.

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

12.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, salvo se a alteração procedida não comprometer a formulação das propostas.

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar ou solicitar a assinatura eletrônica do contrato no prazo estabelecido neste edital.

13.2. A Licitante vencedora deverá comparecer no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Flora Rica ou solicitar a assinatura eletrônica
do contrato nos termos da minuta que constitui parte integrante deste Edital (Anexo VI) no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da publicação da homologação do resultado dessa licitação, podendo ser prorrogado uma vez por igual período desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

13.2.1. Eventual pedido de prorrogação deverá ser protocolado junto à Prefeitura Municipal de Flora Rica, antes do vencimento do prazo para assinatura do contrato, devidamente justificado pela licitante vencedora, para ser submetida à apreciação superior.

13.3. O contrato será firmado pelo Licitante vencedor e o município de Flora Rica, o qual será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sítio oficial da Prefeitura Municipal de Flora Rica e Diário Oficial Eletrônico do Município de Flora Rica. A não assinatura do contrato, dentro do prazo estipulado caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando o Licitante às penalidades previstas no presente Edital, facultado à Administração convocar o segundo colocado, e assim sucessivamente, respeitadas as regras estabelecidas no art. 90, § 2º e 4º da Lei nº 14.133/2021, ou, se entender conveniente, revogar a Licitação, nos termos do art. 71, II, da Lei nº 14.133/2021.

13.4. Na hipótese do art. 90, § 4º, II, o licitante classificado em segundo lugar e assim sucessivamente, na ordem de classificação, convocado para assinatura do contrato que se recusar, dentro do prazo de validade da proposta, estará sujeito as sanções administrativas previstas neste Edital.

13.5. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data estabelecida no instrumento contratual, podendo ser prorrogado sucessivamente, desde que caracterizada a natureza contínua do fornecimento, demonstrada a vantajosidade para a Administração e atendidos os requisitos previstos nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

13.5.1. As prorrogações deverão ser formalizadas por meio de termo aditivo, precedidas da comprovação da manutenção das condições de habilitação do contratado, da existência de crédito orçamentário e da demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, respeitado o limite máximo de vigência previsto na legislação aplicável.

13.6. A execução total do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Prefeitura Municipal de Flora Rica, nos termos do Art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021,

através de servidores, de acordo com a Portaria n.º 170 de 22 de agosto de 2025.

14. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO E GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A entrega do objeto licitado deverá ocorrer nos termos contido nas especificações do ANEXO I (Termo de Referência).

14.2. O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada, mediante solicitação formal da Administração, nos locais, datas e horários definidos pelo Setor Requisitante, de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, especialmente para atendimento de eventos, oficinas, reuniões e demais atividades institucionais. O responsável pelo recebimento deverá conferir os produtos entregues, os quantitativos e a respectiva nota fiscal, registrando o recebimento conforme as condições estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência.

14.3. O recebimento dos produtos será realizado de acordo com os quantitativos e especificações constantes da Autorização de Fornecimento. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações contratadas. A CONTRATADA deverá substituir ou complementar, às suas expensas, os produtos recusados no prazo máximo de 2 (duas) horas, contado do recebimento da comunicação formal da Administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis pelo descumprimento da obrigação.

14.4. A empresa vencedora estará sendo constantemente avaliada quanto à qualidade dos produtos fornecidos. Caso o produto seja fornecido em desacordo com os requisitos estabelecidos no presente edital, o mesmo deverá ser substituído no prazo de até 02 (duas) horas, a expensas da licitante vencedora.

14.5. Correrão por conta da contratada todas as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento e da própria aquisição dos produtos.

14.6. As quantidades especificadas no presente Edital são estimativas, não sendo o Poder Público obrigado a efetivar a aquisição na totalidade dos mesmos na vigência da licitação.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura na Contabilidade ou Tesouraria Municipal, devidamente atestada no verso pelo responsável.

15.2. O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta bancária de titularidade da CONTRATADA, informada previamente à Administração, observados os procedimentos administrativos e financeiros do Município.

15.3. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá da sua reapresentação.

15.4. Caso constatado alguma irregularidade na fatura/nota fiscal, esta será devolvida ao fornecedor, acompanhada da informação correspondente às irregularidades verificadas, para as necessárias correções que serão de responsabilidade da licitante vencedora.

15.5. - Se por motivo não imputável à contratada, o pagamento não ocorrer no prazo estabelecido no contrato, incidirá sobre o valor da mesma, atualização monetária baseada no índice legal (IPCA/IBGE).

16. DO REAJUSTE

16.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

16.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC/FIPE/SP, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. Os recursos necessários ao adimplemento das obrigações decorrentes da presente licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Ficha: 037
Estrutura orçamentária: 020201 SETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO
Funcional programática: 04 122 0005 2006 MANUT DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS E FINANCEIROS
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 063
Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL
Funcional programática: 12 365 0007 2014 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 064
Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL
Funcional programática: 12 365 0007 2014 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 073
Estrutura orçamentária: 020501 EDUCAÇÃO INFANTIL
Funcional programática: 12 365 0007 2015 MANUTENÇÃO ATIVIDADES DE PRÉESCOLA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 080
Estrutura orçamentária: 020502 ENSINO FUNDAMENTAL
Funcional programática: 12 361 0007 2016 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL

Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 081
Estrutura orçamentária: 020502 ENSINO FUNDAMENTAL
Funcional programática: 12 361 0007 2016 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 117
Estrutura orçamentária: 020506 SETOR DE DESPORTO E LAZER
Funcional programática: 27 812 0010 2027 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESPORTE E LAZER
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 132
Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 133
Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 134
Estrutura orçamentária: 020601 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática: 10 301 0011 2028 MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO BÁSICA
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 174
Estrutura orçamentária: 020701 SETOR DE OBRAS, HABITAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
Funcional programática: 15 452 0012 2031 MANUTENÇÃO SETOR DE OBRAS, HABITAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 175
Estrutura orçamentária: 020701 SETOR DE OBRAS, HABITAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
Funcional programática: 15 452 0012 2031 MANUTENÇÃO SETOR DE OBRAS, HABITAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 176
Estrutura orçamentária: 020701 SETOR DE OBRAS, HABITAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
Funcional programática: 15 452 0012 2031 MANUTENÇÃO SETOR DE OBRAS, HABITAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 195
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 241 0013 2055 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/IDOSO
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 196
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 241 0013 2055 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/IDOSO
Fonte de Recurso: 05

Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 200
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 243 0013 2056 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/ CRIANÇA E ADOLESCENTES
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 201
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 243 0013 2056 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/ CRIANÇA E ADOLESCENTES
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 210
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2035 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 211
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2035 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 223
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2054 BLOCO BOLSA FAMÍLIA/CADASTRO ÚNICO/PROCAD
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 224
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2054 BLOCO BOLSA FAMÍLIA/CADASTRO ÚNICO/PROCAD
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 231
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2057 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/FAMÍLIAS
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 299
Estrutura orçamentária: 020801 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática: 08 244 0013 2057 BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA/FAMÍLIAS
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO
Saldo: R$ 7.080,58
Ficha: 241
Estrutura orçamentária: 021401 FUNDO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE
Funcional programática: 18 541 0014 2043 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 262
Estrutura orçamentária: 021403 SETOR DE AGRICULTURA
Funcional programática: 20 605 0014 2013 MANUT.DO SETOR DE AGRICULTURA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 263
Estrutura orçamentária: 021403 SETOR DE AGRICULTURA
Funcional programática: 20 605 0014 2013 MANUT.DO SETOR DE AGRICULTURA
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 281
Estrutura orçamentária: 021502 SETOR DE CULTURA
Funcional programática: 13 392 0009 2046 MANUTENÇÃO DO SETOR DE CULTURA
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

Ficha: 282
Estrutura orçamentária: 021502 SETOR DE CULTURA
Funcional programática: 13 392 0009 2046 MANUTENÇÃO DO SETOR DE CULTURA
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

18.2. 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.

18.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

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

18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. 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.

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

18.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas, Bolsa de Licitações – BLL, endereço eletrônico www.bll.org.br, bem como no site oficial do Município, no endereço eletrônico www.florarica.sp.gov.br, e em forma resumida no Diário Oficial do Município.

18.11. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pacaembu/SP, com exclusão de qualquer outro.

18.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

ANEXO I –Termo de Referência;
Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;
ANEXO II – Declaração de Pleno Conhecimento, Aceitação e Atendimento às Exigências de Habilitação;

ANEXO III –Declaração de ausência de impedimento para licitar e contratar com o Poder Público;
ANEXO IV –Modelo de proposta
ANEXO V – Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho (art. 7º., inc. XXXIII, da Constituição Federal);
ANEXO VI – Minuta do contrato;
ANEXO VII- Termo de Ciência e Notificação;
ANEXO VIII – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP;

Flora Rica/SP, 23 de novembro de 2026.

_____

FABIO LUIZ FLORENTINO DE FARIA
Prefeito Municipal

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto

Aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
1	MINI PASTEL – SABORES VARIADOS	CTO	125
2	MINI CHURROS DE CHOCOLATE	CTO	73
3	MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE	CTO	83
4	MINI HAMBÚRGUER	UNID	5.750
5	MINI EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY	CTO	88
6	MINI CACHORRO QUENTE LANCHE PRONTO	UNID	1.000
7	LANCHE FRIO NATURAL	UNID	5.700
8	BOLO TIPO CONFEITADO SIMPLES COM RECHEIO	KG	158
9	MINI COXINHA DE FRANGO	CTO	92
10	MINI COXINHA DE CARNE	CTO	92
11	MINI BOLINHA DE QUEIJO	CTO	92
12	MINI RISOLIS DE PRESUNTO E QUEIJO	CTO	78
13	MINI QUIBE	CTO	90
14	MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO QUE QUEIJO	CTO	60
15	MINI ESFIRA DE CARNE	CTO	87
16	MINI ESFIRRA DE FRANGO	CTO	87
17	MINI ENROLADINHO DE SALSICHA	CTO	83
18	BOLO TIPO CASEIRO SEM COBERTURA	UNID	280
19	BOLO TIPO CASEIRO COM COBERTURA	UNID	353
20	MARMITEX M	UNID	720
21	MARMITEX G	UNID	436

Observação: As especificações técnicas detalhadas de cada item (composição, embalagem, características, exigências sanitárias, registro de inspeção, validade e demais requisitos) constam do Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos, integrante deste Termo de Referência, evitando repetição desnecessária no corpo principal do documento.

A contratação será formalizada mediante Contrato Administrativo, decorrente de Pregão Eletrônico, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item.

1.2. Natureza do objeto

Os produtos objeto desta contratação caracterizam-se como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

O objeto caracteriza-se como fornecimento contínuo, considerando que a necessidade de aquisição de bolos, salgados e marmitex se repete ao longo do exercício, atendendo a demandas previsíveis e habituais das Secretarias Municipais e dos demais setores da Administração. Os produtos são necessários ao suporte de reuniões, eventos institucionais, capacitações, oficinas do CRAS, atividades administrativas e demais ações promovidas pelo Município, sendo o fornecimento realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração.

1.3. Vigência

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração e atendidos os demais requisitos legais, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, observado o limite máximo de 10 (dez) anos

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e no Estudo Técnico Preliminar (ETP), os quais demonstram a necessidade administrativa, a análise da viabilidade da contratação e a adequação da solução escolhida para o atendimento das demandas do Município.

A contratação observa os princípios previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente os da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade, do interesse público, da transparência, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa.

Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, a solução consiste na contratação de fornecedor(es) para o fornecimento parcelado de bolos, salgados e marmitex, conforme as necessidades da Administração Municipal, durante o período de 12 (doze) meses, observadas as especificações, as quantidades estimadas e as condições de fornecimento estabelecidas neste Termo de Referência.

A contratação visa assegurar o atendimento das demandas das Secretarias Municipais e dos setores envolvidos, incluindo as atividades e oficinas desenvolvidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), buscando garantir a qualidade dos produtos, a regularidade das entregas e a adequada aplicação dos recursos públicos.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa assegurar o fornecimento de bolos, salgados e marmitex destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP.

Os produtos destinam-se ao atendimento de reuniões administrativas, capacitações, treinamentos, eventos institucionais, campanhas públicas, atividades culturais e esportivas, ações sociais, recepção de autoridades e demais eventos promovidos pela Administração Municipal que demandem o fornecimento de alimentos.

Destaca-se, ainda, a necessidade de atendimento às atividades e oficinas desenvolvidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), cuja programação pode envolver diferentes períodos de atendimento, exigindo planejamento das solicitações e adequação dos horários de entrega às atividades realizadas.

Os marmitex destinam-se ao fornecimento de refeições prontas em situações nas quais haja necessidade de alimentação durante a execução de serviços externos, jornadas extraordinárias ou atividades operacionais previamente autorizadas pela Administração, conforme a demanda dos setores requisitantes.

A contratação justifica-se pela necessidade de atender às demandas de alimentação de forma organizada e conforme a programação das atividades municipais. O fornecimento por empresas do ramo permite atender às necessidades da Administração sem a necessidade de estrutura própria para a produção dos alimentos, além de possibilitar o estabelecimento de padrões de qualidade, condições de entrega e procedimentos de fiscalização.

Dessa forma, pretende-se assegurar o fornecimento dos produtos em condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento e conservação, nos quantitativos e horários necessários, contribuindo para o desenvolvimento das atividades administrativas e socioassistenciais e para a adequada utilização dos recursos públicos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de fornecedor(es) para o fornecimento parcelado de bolos, salgados e marmitex, observadas as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Os produtos deverão ser fornecidos em condições adequadas para consumo humano, observando os requisitos de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte e conservação, bem como a legislação sanitária aplicável a cada tipo de alimento.

O fornecimento ocorrerá mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, conforme os procedimentos adotados pela Administração Municipal, devendo os produtos ser entregues nos locais, nas quantidades e nos horários indicados pelas Secretarias Municipais requisitantes.

A solução adotada permite:

- continuidade do atendimento às demandas municipais;
- redução do desperdício de alimentos;
- preservação da qualidade dos produtos;
- entregas conforme a necessidade efetiva da Administração;
- maior controle e fiscalização do fornecimento;
- redução da necessidade de armazenamento prolongado;
- melhor gestão dos recursos públicos;

- atendimento tempestivo às atividades administrativas e socioassistenciais.

O fornecimento parcelado mostra-se adequado em razão da natureza dos produtos e de suas condições de conservação, permitindo que as solicitações sejam realizadas conforme a programação das atividades municipais e evitando a aquisição antecipada de quantidades superiores às necessárias. Dessa forma, busca-se assegurar maior eficiência logística, qualidade dos alimentos e adequação dos gastos públicos à demanda efetiva.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a execução do objeto, a contratada deverá observar os requisitos técnicos, sanitários, operacionais e de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência, de modo a assegurar que os alimentos fornecidos atendam às necessidades da Administração Municipal e sejam entregues em condições adequadas de higiene, conservação, integridade e consumo.

5.1. Requisitos Gerais

5.1.1. A contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto da contratação, estando devidamente constituída e regular perante os órgãos competentes para o exercício das atividades relacionadas ao preparo, fornecimento e/ou comercialização dos alimentos licitados, conforme a natureza de sua atuação.

5.1.2. Deverá manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, bem como cumprir todas as obrigações legais e contratuais relacionadas à execução do objeto.

5.1.3. Os alimentos deverão ser fornecidos de acordo com as especificações, características, unidades de fornecimento e quantitativos previstos neste Termo de Referência e em seus anexos, não sendo admitida a substituição dos produtos por outros de qualidade inferior ou com características diferentes das exigidas, sem prévia autorização da Administração.

5.1.4. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente pelo setor competente.

5.1.5. A contratada deverá possuir estrutura, equipamentos, utensílios, pessoal e capacidade operacional compatíveis com a natureza e o volume dos produtos solicitados, de modo a garantir o atendimento regular das demandas durante toda a execução contratual.

5.1.6. Todos os custos necessários ao fornecimento deverão estar incluídos nos preços contratados, abrangendo, conforme aplicável, matérias-primas, ingredientes, preparo, mão de obra, embalagens, acondicionamento, transporte, carga, descarga e demais despesas necessárias à entrega dos produtos.

5.2. Requisitos Sanitários e de Segurança dos Alimentos

5.2.1. A contratada deverá cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável às atividades de preparo, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, observando, especialmente:

a) Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, no que couber;

b) normas e regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

c) normas da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal;

d) disposições relativas às Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

e) demais normas legais e regulamentares aplicáveis à atividade.

5.2.2. Os alimentos deverão ser preparados e manipulados em condições higiênico-sanitárias adequadas, em instalações apropriadas e por profissionais que observem os cuidados necessários à prevenção de contaminações.

5.2.3. A contratada deverá manter as instalações, equipamentos, utensílios e superfícies utilizados na preparação dos alimentos em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento.

5.2.4. Os manipuladores deverão observar práticas adequadas de higiene pessoal, utilizar vestimentas compatíveis com a atividade e adotar os cuidados necessários durante todas as etapas de manipulação dos alimentos.

5.2.5. As matérias-primas e os ingredientes utilizados deverão ser próprios para consumo humano, estar dentro do prazo de validade e apresentar condições adequadas de qualidade, armazenamento e conservação.

5.2.6. Deverão ser adotadas medidas para evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus, preparados e prontos para consumo, bem como entre ingredientes, utensílios, equipamentos e superfícies de manipulação.

5.2.7. A contratada deverá observar as condições adequadas de temperatura e conservação dos alimentos, desde o preparo ou armazenamento até a entrega, de acordo com as características de cada produto e as exigências sanitárias aplicáveis.

5.2.8. Quando exigível pela legislação, a contratada deverá possuir e manter válidos os documentos de regularidade sanitária relativos ao estabelecimento e à atividade desenvolvida, apresentando-os à Administração sempre que solicitados.

5.3. Requisitos de Qualidade e Características dos Produtos

5.3.1. Todos os alimentos deverão ser de boa qualidade, próprios para consumo humano, preparados com ingredientes adequados e apresentar características compatíveis com o tipo de produto, observadas as especificações individuais constantes neste Termo de Referência.

5.3.2. Os produtos deverão apresentar aparência, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de deterioração, alteração, contaminação ou qualquer condição que comprometa sua qualidade e segurança para consumo.

5.3.3. Os alimentos deverão ser preparados preferencialmente no dia da entrega, especialmente aqueles cuja natureza exija consumo fresco, observadas as condições de conservação e os prazos de validade aplicáveis a cada produto.

5.3.4. Os bolos, salgados, lanches e demais produtos deverão apresentar padrão adequado de preparo, conservação, apresentação e integridade, respeitando as características e especificações estabelecidas para cada item.

5.3.5. Os salgados deverão apresentar quantidade de recheio compatível com o tipo de produto, distribuída adequadamente em seu interior, não sendo aceitos produtos com recheio insuficiente, inexistente ou em quantidade meramente residual. Deverão apresentar proporção equilibrada entre massa e recheio, de modo que este seja perceptível e corresponda às características esperadas do alimento.

5.3.6. Os salgados fritos deverão ser entregues em condições adequadas de apresentação e acondicionamento, sem excesso de óleo ou gordura aparente, não sendo admitidas embalagens excessivamente engorduradas, encharcadas ou com acúmulo de óleo que comprometa a apresentação e a qualidade dos produtos.

5.3.7. Os marmitex deverão ser preparados com alimentos próprios para consumo, em condições adequadas de higiene e conservação, devendo ser entregues em temperatura compatível com o consumo seguro e com as exigências sanitárias aplicáveis.

5.3.8. Não serão aceitos produtos que apresentem:

a) sinais de deterioração, vencimento ou impropriedade para consumo;

b) alterações anormais de cor, odor, sabor, textura ou aparência;

c) presença de sujidades, corpos estranhos, insetos ou qualquer material inadequado;

d) indícios de contaminação ou acondicionamento inadequado;

e) embalagens danificadas, abertas, violadas ou que comprometam a integridade do alimento;

f) características diferentes das especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

g) qualquer outra condição que comprometa a qualidade, a segurança ou a adequação do produto ao consumo humano.

5.3.9. Cada marmitex deverá ser acompanhado de conjunto individual de talheres descartáveis, contendo, no mínimo, 01 (um) garfo e 01 (uma) faca, devidamente embalados, protegidos contra contaminação e próprios para utilização com alimentos, devendo ser fornecidos sem custo adicional para a Administração.

5.3.10. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que não atendam aos requisitos estabelecidos, devendo a contratada providenciar sua substituição, sem ônus adicional, conforme os prazos e condições definidos neste Termo de Referência.

5.4. Requisitos de Acondicionamento, Embalagem e Transporte

5.4.1. Os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens, recipientes ou invólucros apropriados para uso alimentar, limpos, íntegros e adequados às características de cada produto.

5.4.2. As embalagens deverão proteger os alimentos contra contaminações, exposição indevida, umidade, danos físicos e demais fatores que possam comprometer sua qualidade e segurança durante o armazenamento e o transporte.

5.4.3. Os produtos deverão ser transportados em veículos ou compartimentos apropriados, limpos e em condições higiênico-sanitárias adequadas, observadas as exigências de conservação e temperatura correspondentes à natureza dos alimentos.

5.4.4. Os alimentos que necessitem de conservação sob refrigeração ou manutenção de temperatura aquecida deverão ser transportados de maneira a preservar as condições necessárias à sua segurança e qualidade até o momento da entrega.

5.4.5. Os marmitex deverão ser entregues em embalagens individuais, próprias para acondicionamento de alimentos e adequadas à conservação e ao transporte de refeições prontas, devidamente fechadas e em condições de higiene e integridade.

5.4.6. A contratada será responsável por todas as providências necessárias ao acondicionamento, carregamento, transporte e descarregamento dos produtos, de modo a garantir que sejam entregues em perfeitas condições de consumo.

5.5. Requisitos Operacionais e Condições de Fornecimento

5.5.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, exclusivamente mediante Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente emitido pela Administração Municipal.

5.5.2. A autorização deverá indicar os produtos solicitados, os respectivos quantitativos, o local de entrega, a data e o horário estabelecidos pelo setor requisitante, além de outras informações necessárias ao atendimento da solicitação.

5.5.3. Os quantitativos indicados neste Termo de Referência representam estimativas de consumo, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração, ficando o fornecimento condicionado às necessidades efetivas dos setores municipais.

5.5.4. A contratada deverá possuir capacidade para atender às solicitações realizadas pelos diversos setores da Administração Municipal, respeitando os quantitativos, locais, datas e horários indicados nas respectivas Autorizações de Fornecimento.

5.5.5. As entregas poderão ocorrer em dias úteis, finais de semana, feriados ou datas comemorativas, quando necessárias à realização de eventos, reuniões, capacitações, oficinas, ações institucionais ou demais atividades promovidas pela Administração Municipal, desde que previamente solicitadas e formalizadas.

5.5.6. A contratada deverá cumprir rigorosamente as condições estabelecidas em cada solicitação, não podendo alterar unilateralmente os produtos, quantitativos, locais, datas ou horários de entrega.

5.5.7. A entrega deverá ocorrer no local indicado pela Administração, ficando a contratada responsável pelos custos e procedimentos necessários para que os produtos sejam disponibilizados ao setor requisitante.

5.5.8. A contratada deverá comunicar formalmente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer o cumprimento da solicitação, sem que tal comunicação implique autorização automática para descumprimento dos prazos ou condições estabelecidos.

5.5.9. O recebimento dos produtos ficará sujeito à conferência dos quantitativos, das características, das condições de acondicionamento, da qualidade e da conformidade com as especificações deste Termo de Referência, sem prejuízo das demais verificações que se mostrarem necessárias.

5.5.10. Considerando a realização frequente de oficinas e atividades socioassistenciais promovidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), a contratada deverá possuir capacidade operacional para atender às solicitações recorrentes de fornecimento de alimentos destinadas a esse setor, observando a programação das atividades, os quantitativos requisitados e os prazos e horários estabelecidos pela Administração.

5.5.11. As entregas destinadas ao CRAS poderão ocorrer de forma periódica e recorrente, conforme o calendário das oficinas, atividades em grupo e demais ações desenvolvidas pelo setor, mediante solicitação formal da Administração, não se limitando a eventos pontuais ou datas comemorativas.

5.6. Requisitos de Sustentabilidade

5.6.1. Sempre que tecnicamente viável e compatível com as exigências de higiene e segurança dos alimentos, deverão ser utilizadas embalagens recicláveis ou passíveis de reciclagem, observadas as características de cada produto.

5.6.2. A contratada deverá adotar práticas destinadas à redução do desperdício de matérias-primas, água, energia e materiais utilizados na preparação e no acondicionamento dos alimentos.

5.6.3. Deverá ser promovida a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados nas atividades de preparo e fornecimento, observadas as normas ambientais aplicáveis.

5.6.4. As práticas de sustentabilidade deverão ser adotadas sem comprometer a qualidade, a segurança sanitária, a integridade e as condições adequadas de conservação dos alimentos.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Forma de fornecimento

6.1.1. O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada, durante toda a vigência contratual, conforme as necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, mediante emissão de Autorização de Fornecimento pelo setor competente.

6.1.2. A contratação não implica obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, uma vez que as solicitações ocorrerão de acordo com as necessidades efetivas da Administração, constituindo os quantitativos previstos uma estimativa de consumo para o período contratual.

6.1.3. A contratada deverá atender às solicitações formalizadas pela Administração, respeitando os produtos, quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos em cada Autorização de Fornecimento.

6.2. Solicitação dos produtos

6.2.1. As solicitações serão formalizadas pelo setor competente da Administração Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, contendo, no mínimo:

a) identificação da Secretaria ou do setor requisitante;

b) número da Autorização de Fornecimento;

c) descrição dos produtos solicitados;

d) quantitativos correspondentes a cada produto;

e) local de entrega;

f) data e horário estabelecidos para a entrega;

g) identificação do responsável pelo recebimento, quando aplicável.

6.2.2. A contratada deverá observar integralmente as informações constantes na solicitação, não sendo permitida a alteração dos produtos, quantitativos ou condições de entrega sem prévia autorização da Administração.

6.3. Programação e frequência das entregas

6.3.1. As entregas ocorrerão conforme a programação e as necessidades dos setores municipais, podendo ser solicitadas de forma eventual, periódica ou recorrente, de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas e a demanda administrativa.

6.3.2. Considerando a realização frequente de oficinas, atividades em grupo e demais ações socioassistenciais promovidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), poderão ocorrer solicitações recorrentes de bolos, salgados, lanches e demais produtos previstos na contratação, conforme o calendário de atividades do setor.

6.3.3. As entregas destinadas ao CRAS deverão observar as datas, os horários e os quantitativos informados pela Administração, de modo a assegurar o atendimento adequado das oficinas e atividades programadas.

6.3.4. Os produtos destinados a reuniões, capacitações, eventos institucionais, ações administrativas e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais deverão ser entregues nas datas, horários e locais previamente indicados na respectiva solicitação.

6.3.5. As solicitações poderão contemplar entregas em dias úteis, finais de semana, feriados ou datas comemorativas, quando necessárias à realização de atividades institucionais, desde que formalizadas pela Administração com a antecedência estabelecida para o fornecimento.

6.4. Condições de entrega

6.4.1. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando as especificações deste Termo de Referência e as exigências sanitárias aplicáveis.

6.4.2. Os alimentos deverão:

a) ser preparados e fornecidos em condições adequadas de higiene e segurança sanitária;

b) apresentar características próprias de cada produto, sem sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade;

c) estar devidamente acondicionados em embalagens apropriadas para alimentos, limpas, íntegras e adequadas ao transporte;

d) estar protegidos contra contaminações e agentes externos durante o transporte;

e) ser transportados em veículos ou compartimentos apropriados, limpos e em condições higiênico-sanitárias adequadas;

f) ser mantidos em condições de temperatura e conservação compatíveis com sua natureza, desde o preparo ou armazenamento até a entrega.

6.4.3. Os produtos deverão ser entregues nos endereços indicados nas respectivas Autorizações de Fornecimento, ficando a contratada responsável pelo transporte, carga, descarga e demais providências necessárias à disponibilização dos alimentos no local indicado.

6.4.4. Os bolos, salgados, lanches e demais alimentos deverão preservar suas características de apresentação, sabor, textura e integridade até o momento da entrega.

6.4.5. Os marmitex deverão ser entregues em embalagens individuais, próprias para acondicionamento de refeições, devidamente fechadas e em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura para consumo seguro.

6.4.6. Cada marmitex deverá ser acompanhado de conjunto individual de talheres descartáveis, contendo, no mínimo, 01 (um) garfo e 01 (uma) faca, devidamente embalados, protegidos contra contaminação e próprios para utilização com alimentos, sem custo adicional para a Administração.

6.4.7. A entrega deverá ocorrer dentro do prazo e do horário estabelecidos pela Administração, considerando a programação das atividades para as quais os alimentos foram solicitados.

6.5. Substituição e rejeição dos produtos

6.5.1. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos entregues que apresentem desconformidade com as especificações deste Termo de Referência ou com as condições estabelecidas na respectiva Autorização de Fornecimento.

6.5.2. Constituem motivos para rejeição dos produtos, entre outros:

a) sinais de deterioração, vencimento ou impropriedade para consumo;

b) alterações anormais de cor, odor, sabor, textura ou aparência;

c) presença de sujidades, corpos estranhos ou indícios de contaminação;

d) embalagens danificadas, violadas, inadequadas ou excessivamente engorduradas;

e) salgados com quantidade insuficiente ou inexistente de recheio;

f) produtos em desacordo com as características e especificações exigidas para cada item;

g) quantitativos entregues em desacordo com os solicitados;

h) descumprimento das condições de acondicionamento, conservação, transporte ou entrega.

6.5.3. Nos casos de rejeição, a contratada deverá providenciar a substituição dos produtos recusados no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado a partir da comunicação formal da Administração, sem qualquer custo adicional.

6.5.4. A substituição deverá ocorrer por produtos que atendam integralmente às especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, não sendo admitida a repetição da desconformidade que motivou a rejeição.

6.5.5. A substituição dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada por eventuais prejuízos decorrentes de falhas no fornecimento, nem impedirá a aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis, quando caracterizado o descumprimento das obrigações contratuais.

6.6. Quantitativos e consumo

6.6.1. Os quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência correspondem à estimativa de consumo para o período de 12 (doze) meses, tendo como finalidade subsidiar o planejamento da contratação e a formação dos preços.

6.6.2. A Administração poderá solicitar quantidades inferiores às estimadas, de acordo com suas necessidades efetivas, não havendo obrigação de consumo integral dos quantitativos previstos.

6.6.3. O fornecimento deverá respeitar os quantitativos contratados para cada item, sendo que eventuais acréscimos ou supressões deverão observar as hipóteses, os limites e as condições estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021 e no instrumento contratual.

8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão especialmente designada pela autoridade competente, na forma dos arts. 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

8.1.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a

regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

8.1.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

8.1.3. No recebimento dos produtos, deverão ser verificadas, conforme a natureza de cada item, as quantidades entregues, as características, a qualidade, as condições de higiene, o acondicionamento, a integridade das embalagens, a temperatura de conservação, quando aplicável, e os demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

8.2. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

8.3. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

8.4. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

8.4.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

8.5. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade exclusiva da contratada pela perfeita execução do objeto.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Medição

9.1.1. A medição será realizada com base nos quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos definitivamente e atestados pelo Fiscal do Contrato.

9.1.2. Não serão considerados, para fins de pagamento, produtos recusados pela fiscalização, entregues em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência ou que não tenham sido objeto de recebimento definitivo.

9.1.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal correspondente aos produtos efetivamente entregues e aceitos pela Administração.

9.2. Pagamento

9.2.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, observada a ordem cronológica de pagamentos e a disponibilidade financeira.

9.2.2. A Nota Fiscal deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista exigidas pela legislação vigente, quando necessárias para a manutenção das condições de habilitação.

9.2.3. Constatada qualquer irregularidade na documentação fiscal ou na execução contratual, o prazo para pagamento ficará suspenso até sua regularização, sem incidência de atualização monetária.

9.2.4. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária em conta de titularidade da contratada.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. O critério de julgamento será o menor preço por item, em razão da natureza dos produtos e da possibilidade de ampliação da competitividade.

10.2. Será considerada vencedora a proposta que atender integralmente às especificações técnicas deste Termo de Referência e apresentar o menor preço para cada item, observada a análise de exequibilidade, a compatibilidade com o orçamento estimado e o atendimento às exigências de habilitação.

11. ESTIMATIVA DO VALOR

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	VL. UNIT	VL. TOTAL
1	MINI PASTEL – SABORES VARIADOS	CTO	125	105,00	13.125,00
2	MINI CHURROS DE CHOCOLATE	CTO	73	88,00	6.424,00
3	MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE	CTO	83	89,67	7.442,61
4	MINI HAMBÚRGUER	UNID	5.750	6,27	36.052,50

5	**MINI EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY**	CTO	88	121,00	10.648,00
6	**MINI CACHORRO QUENTE LANCHE PRONTO**	UNID	1.000	5,22	5.220,00
7	**LANCHE FRIO NATURAL**	UNID	5.700	6,05	34.485,00
8	**BOLO TIPO CONFEITADO SIMPLES COM RECHEIO**	KG	158	65,29	10.315,82
9	**MINI COXINHA DE FRANGO**	CTO	92	105,00	9.660,00
10	**MINI COXINHA DE CARNE**	CTO	92	105,00	9.660,00
11	**MINI BOLINHA DE QUEIJO**	CTO	92	105,00	9.660,00
12	**MINI RISOLIS DE PRESUNTO E QUEIJO**	CTO	78	105,00	8.190,00
13	**MINI QUIBE**	CTO	90	105,00	9.450,00
14	**MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO QUE QUEIJO**	CTO	60	121,67	7.300,20
15	**MINI ESFIRA DE CARNE**	CTO	87	121,67	10.585,29
16	**MINI ESFIRRA DE FRANGO**	CTO	87	121,67	10.585,29
17	**MINI ENROLADINHO DE SALSICHA**	CTO	83	108,33	8.991,39
18	**BOLO TIPO CASEIRO SEM COBERTURA**	UNID	280	48,63	13.616,40
19	**BOLO TIPO CASEIRO COM COBERTURA**	UNID	353	50,81	17.935,93
20	**MARMITEX M**	UNID	720	21,66	15.595,20
21	**MARMITEX G**	UNID	436	24,72	10.777,92

O custo estimado total da contratação é de R$ 265.720,55 (duzentos e sessenta e cinco mil, setecentos e vinte reais e cinquenta e cinco centavos) para o período de 12 (doze) meses.

O levantamento de mercado foi realizado por meio do sistema SIS Cotação, utilizando como fonte de consulta contratações públicas similares disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

A pesquisa considerou os valores praticados por órgãos e entidades da Administração Pública em contratações de objetos semelhantes, possibilitando a obtenção de preços compatíveis com a realidade do mercado público e subsidiando a elaboração da estimativa do valor da contratação.

Complementarmente, foram realizadas cotações junto a fornecedores locais que atuam no ramo pertinente ao objeto da contratação, com a finalidade de aferir a realidade dos preços praticados no mercado regional, verificar a compatibilidade entre os valores obtidos nas contratações públicas e os preços efetivamente ofertados na iniciativa privada, bem como ampliar a confiabilidade da estimativa de custos.

A metodologia adotada observou os parâmetros previstos na legislação vigente, utilizando múltiplas fontes de pesquisa de preços, em conformidade com as boas práticas de planejamento das contratações públicas, visando garantir a economicidade, a transparência, a obtenção de preços compatíveis com o mercado e a adequada aplicação dos recursos públicos.

O valor apurado subsidiará a definição da disponibilidade orçamentária e servirá como referência para análise da exequibilidade das propostas apresentadas no certame.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente, sendo suplementadas, se necessário, na forma da legislação aplicável.

Ficha: 037
Setor: Administrativo e Financeiro
Funcional: 04 122 0005 2006 Manut dos Serviços Administrativos e Financeiros
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 063
Setor: Educação Infantil - Creche
Funcional: 12 365 0007 2014 Manutenção das Atividades de Creche
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 064
Setor: Educação Infantil - Creche
Funcional: 12 365 0007 2014 Manutenção das Atividades de Creche
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 073
Setor: Educação Infantil - Creche
Funcional: 12 365 0007 2015 Manutenção Atividades de Pré-Escola
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 080
Setor: Ensino Fundamental

Funcional: 12 361 0007 2016Manutenção do Ensino Fundamental
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 081
Setor: Ensino Fundamental
Funcional: 12 361 0007 2016 Manutenção do Ensino Fundamental
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 117
Setor: Setor de Desporto e Lazer
Funcional: 27 812 0010 2027 Manutenção das Atividades de Esporte e Lazer
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 132
Setor: Fundo Municipal de Saúde
Funcional: 10 301 0011 2028 Manutenção da Atenção Básica
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 133
Setor: Fundo Municipal de Saúde
Funcional: 10 301 0011 2028 Manutenção da Atenção Básica
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 134
Setor: Fundo Municipal de Saúde
Funcional: 10 301 0011 2028 Manutenção da Atenção Básica
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 174
Setor: Setor de Obras, Habitação e Serviços Urbanos
Funcional: 15 452 0012 2031 Manutenção Setor de Obras, Habitação e Serviços Urbanos
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 175

Setor: Setor de Obras, Habitação e Serviços Urbanos
Funcional: 15 452 0012 2031 Manutenção Setor de Obras, Habitação e Serviços Urbanos
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 176
Setor: Setor de Obras, Habitação e Serviços Urbanos
Funcional: 15 452 0012 2031 Manutenção Setor de Obras, Habitação e Serviços Urbanos
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 195
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 241 0013 2055 Bloco Proteção Social Básica/Idoso
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 196
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 241 0013 2055 Bloco Proteção Social Básica/Idoso
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 200
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 243 0013 2056 Bloco Proteção Social Básica/ Criança e Adolescentes.
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 201
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 243 0013 2056 Bloco Proteção Social Básica/ Criança e Adolescentes
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 210
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 244 0013 2035 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 211
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 244 0013 2035 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 223
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 244 0013 2054 Bloco Bolsa Família/Cadastro Único/Procad
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 224
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 244 0013 2054 Bloco Bolsa Família/Cadastro Único/Procad
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 231
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 244 0013 2057 Bloco Proteção Social Básica/Famílias
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 299
Setor: Fundo Municipal de Assistência Social
Funcional: 08 244 0013 2057 Bloco Proteção Social Básica/Famílias
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 241
Setor: Fundo Municipal do Meio Ambiente
Funcional: 18 541 0014 2043 Manutenção do Fundo Municipal do Meio Ambiente
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 262
Setor: Setor de Agricultura
Funcional: 20 605 0014 2013 Manut. do Setor de Agricultura
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 263
Setor: Setor de Agricultura
Funcional: 20 605 0014 2013 Manut. do Setor de Agricultura
Fonte de Recurso: 02
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 281
Setor: 021502 Setor de Cultura
Funcional: 13 392 0009 2046 Manutenção do Setor de Cultura
Fonte de Recurso: 01
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 282
Setor: 021502 Setor de Cultura
Funcional: 13 392 0009 2046 Manutenção do Setor de Cultura
Fonte de Recurso: 05
Categoria Econômica: 3.3.90.30

13. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

13.1. O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada, durante a vigência contratual, conforme as necessidades da Administração Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento pelo setor competente.

13.2. As entregas deverão ocorrer nos endereços indicados pela Administração em cada Autorização de Fornecimento, podendo abranger as Secretarias Municipais, o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e os demais setores e unidades municipais contemplados pela contratação.

13.3. As datas e os horários de entrega serão definidos pela Administração no momento da solicitação, considerando a programação das atividades institucionais, reuniões, capacitações, oficinas e demais ações promovidas pelos setores municipais.

13.3.1. Considerando a frequência das oficinas e atividades socioassistenciais realizadas pelo CRAS, poderão ser solicitadas entregas recorrentes destinadas ao referido setor, conforme seu calendário de atividades e as necessidades identificadas pela Administração.

13.3.2. As entregas poderão ocorrer em dias úteis, finais de semana, feriados ou datas comemorativas, quando necessárias ao atendimento das atividades municipais, desde que previamente formalizadas pela Administração.

13.4. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas e protegidos contra contaminações e agentes externos.

13.4.1. Durante o transporte, deverão ser preservadas as características próprias dos alimentos, incluindo aparência, sabor, textura, integridade e condições de segurança sanitária, observando-se as exigências de temperatura e conservação aplicáveis a cada produto.

13.4.2. Os marmitex deverão ser entregues em embalagens individuais, devidamente fechadas, acompanhados dos respectivos talheres descartáveis, conforme especificações deste Termo de Referência.

13.5. As despesas com transporte, carregamento, descarregamento, frete, seguros, embalagens, tributos, encargos e quaisquer outros custos necessários ao fornecimento correrão exclusivamente por conta da contratada, não cabendo à Administração qualquer pagamento adicional além dos preços contratados.

14. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

14.1. O recebimento dos produtos será realizado em conformidade com o art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições deste Termo de Referência e as condições estabelecidas na respectiva Autorização de Fornecimento.

14.2. Recebimento provisório

14.2.1. O recebimento provisório será realizado no ato da entrega, pelo servidor responsável pelo recebimento ou pelo fiscal do contrato, mediante conferência inicial dos quantitativos, da integridade das embalagens, das condições aparentes dos produtos e de sua correspondência com a Autorização de Fornecimento.

14.2.2. O recebimento provisório não representará aceitação definitiva dos produtos, nem afastará a responsabilidade da contratada por eventuais irregularidades, vícios ou desconformidades que sejam identificados posteriormente.

14.3. Recebimento definitivo

14.3.1. O recebimento definitivo será realizado pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado, após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, considerando, conforme a natureza de cada item:

a) a qualidade e as características dos alimentos;

b) a quantidade efetivamente entregue;

c) a correspondência com as especificações e características exigidas;

d) as condições de preparo, apresentação e conservação;

e) a integridade e a adequação das embalagens;

f) as condições de higiene e segurança sanitária;

g) a temperatura de conservação, quando aplicável;

h) a validade e a identificação dos produtos, quando exigíveis;

i) o atendimento às demais condições previstas neste Termo de Referência, inclusive o fornecimento dos talheres descartáveis junto aos marmitex.

14.3.2. A verificação deverá considerar também as características específicas dos produtos, especialmente a proporção adequada de recheio dos salgados, a ausência de excesso de óleo ou gordura nas embalagens e as condições de acondicionamento e conservação das refeições.

14.3.3. Constatada a conformidade dos produtos, será realizado o recebimento definitivo, mediante registro ou atesto do responsável, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

14.3.4. O pagamento ficará condicionado ao regular recebimento dos produtos, à apresentação da respectiva documentação fiscal e ao cumprimento das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

14.4. Rejeição dos produtos

14.4.1. Serão recusados, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem qualquer desconformidade com as exigências deste Termo de Referência, especialmente aqueles que apresentarem:

a) alterações anormais de cor, odor, sabor, textura ou aparência;

b) sinais de deterioração, vencimento, presença de fungos, mofo ou qualquer indício de contaminação;

c) presença de sujidades, corpos estranhos ou materiais inadequados;

d) quantidade ou peso inferior ao solicitado, conforme a unidade de fornecimento e as especificações do respectivo item;

e) embalagens danificadas, violadas, inadequadas ou que comprometam a integridade e a segurança dos alimentos;

f) condições inadequadas de higiene, conservação ou temperatura, quando aplicável;

g) quantidade insuficiente ou inexistente de recheio nos salgados;

h) excesso de óleo ou gordura aparente, especialmente nas embalagens dos salgados fritos;

i) ausência dos talheres descartáveis exigidos para o fornecimento dos marmitex;

j) características ou especificações divergentes das exigidas neste Termo de Referência;

k) qualquer outra irregularidade que comprometa a qualidade, a segurança ou a adequação dos produtos ao consumo humano.

14.5. A recusa dos produtos, total ou parcial, não implicará qualquer ônus adicional para a Administração, ficando a contratada responsável por todas as providências necessárias à substituição dos itens rejeitados.

14.6. Substituição dos produtos recusados

14.6.1. A contratada deverá substituir os produtos recusados no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado a partir da comunicação formal da Administração, sem qualquer custo adicional.

14.6.2. Os produtos substituídos deverão atender integralmente às especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, não sendo admitida a entrega de produtos que apresentem novamente as irregularidades que motivaram a recusa.

14.6.3. A substituição dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada pelo descumprimento das obrigações assumidas, nem impedirá a adoção das medidas administrativas e a aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.

15. GARANTIA DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

15.1. A contratada deverá garantir que todos os produtos fornecidos atendam integralmente às especificações deste Termo de Referência e às normas sanitárias aplicáveis, assegurando sua qualidade, integridade e segurança para consumo humano.

15.2. Para garantir a qualidade dos produtos, a contratada deverá observar os seguintes requisitos:

a) utilizar matérias-primas e ingredientes de qualidade adequada, próprios para consumo humano e dentro dos respectivos prazos de validade;

b) realizar o preparo e a manipulação dos alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação aplicáveis;

c) assegurar que os alimentos apresentem características próprias de aparência, cor, odor, sabor e textura, sem alterações que comprometam sua qualidade;

d) garantir o acondicionamento, armazenamento e transporte dos produtos em condições adequadas de higiene e conservação;

e) observar as condições de temperatura e conservação exigidas para cada tipo de alimento;

f) assegurar que os produtos sejam entregues em condições adequadas de consumo, livres de sinais de deterioração, contaminação ou qualquer outra irregularidade que possa representar risco à saúde.

15.3. Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com sua natureza e com as condições de armazenamento e conservação, devendo ser entregues dentro do período adequado para consumo, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

15.4. Sempre que solicitado pela Administração, a contratada deverá prestar esclarecimentos sobre a procedência das matérias-primas e dos ingredientes utilizados na preparação dos alimentos, bem como apresentar informações ou documentos pertinentes à comprovação das condições de qualidade e segurança sanitária dos produtos.

15.5. A contratada será responsável pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, desde a aquisição das matérias-primas e ingredientes até a efetiva entrega à Administração, devendo adotar todas as medidas necessárias para prevenir contaminações, deteriorações e demais situações que possam comprometer a qualidade dos produtos.

15.6. Caso seja identificada qualquer irregularidade que represente risco à saúde dos consumidores ou comprometa a segurança dos alimentos, a Administração poderá, conforme a gravidade da situação e sem prejuízo das medidas legais cabíveis:

a) determinar a suspensão imediata do fornecimento dos produtos envolvidos;

b) exigir o recolhimento dos produtos eventualmente entregues e ainda não consumidos;

c) exigir a substituição dos produtos comprometidos, sem qualquer ônus adicional;

d) comunicar a ocorrência aos órgãos de Vigilância Sanitária competentes, quando necessário;

e) instaurar os procedimentos administrativos pertinentes para apuração de responsabilidades e eventual aplicação das sanções cabíveis.

16. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

16.1. Na execução contratual, a contratada deverá adotar, sempre que técnica e economicamente viável, práticas que contribuam para a preservação do meio ambiente, a redução do desperdício e o uso racional dos recursos naturais, observadas as características do objeto e as exigências de higiene e segurança dos alimentos.

16.2. Deverão ser observadas, especialmente, as seguintes práticas de sustentabilidade:

I – utilização preferencial de embalagens recicláveis, recicladas ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, desde que adequadas ao acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos;

II – utilização racional de embalagens e materiais descartáveis, evitando excessos e desperdícios, sem comprometer a proteção e a segurança sanitária dos produtos;

III – destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados durante as atividades de preparo, acondicionamento e fornecimento dos alimentos, em conformidade com a legislação aplicável;

IV – adoção de medidas para evitar o desperdício de alimentos e de matérias-primas durante o processo de produção;

V – utilização racional de água e energia elétrica nas atividades de preparo, armazenamento e conservação dos alimentos;

VI – manutenção dos veículos utilizados no transporte dos produtos em condições adequadas de funcionamento, higiene e conservação, contribuindo para a eficiência do transporte e a redução de impactos ambientais;

VII – observância das disposições da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e demais normas ambientais aplicáveis.

16.3. A adoção das práticas de sustentabilidade deverá ser compatível com a natureza dos

produtos fornecidos, não podendo comprometer a qualidade, a integridade, a higiene, a conservação e a segurança dos alimentos.

16.4. As medidas previstas neste item deverão ser implementadas de maneira proporcional e compatível com a atividade desenvolvida pela contratada, evitando exigências excessivas ou desnecessárias que possam restringir a competitividade do certame ou gerar custos injustificados à Administração.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, da legislação correlata e os princípios que regem as contratações públicas.

17.2. A participação no procedimento licitatório implica plena ciência e aceitação das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

17.3. Este Termo de Referência servirá de fundamento para a elaboração do Edital, da minuta contratual e dos demais documentos integrantes da fase preparatória da contratação.

17.4. Integram este Termo de Referência, para todos os fins:

- Anexo I – Especificações Técnicas dos Produtos;

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

As especificações abaixo estabelecem os requisitos mínimos de qualidade para os produtos a serem fornecidos, admitindo-se produtos de qualidade equivalente ou superior, desde que atendam integralmente às exigências deste Termo de Referência e à legislação sanitária vigente.

ITEM 01 – MINI PASTEL – SABORES VARIADOS

Especificação Técnica:

Mini pastel elaborado com massa de farinha de trigo de primeira qualidade, fresca, fina e uniforme, recheado com sabores variados, tais como carne bovina, frango, queijo, pizza ou outros previamente solicitados pela Administração. O recheio deverá apresentar boa distribuição interna, ser preparado com ingredientes frescos, devidamente temperados e próprios para consumo humano.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 g e 30 g**, apresentando formato uniforme, massa íntegra, sem rachaduras ou rompimentos, textura crocante externamente e macia internamente, coloração característica, sem excesso de gordura quando frito ou com cozimento uniforme quando assado.

O produto deverá ser preparado no dia da entrega, livre de matérias estranhas, odores desagradáveis, ranço, fermentação, queimaduras, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração.
Deverá ser acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, limpa, íntegra e resistente, garantindo a conservação durante o transporte.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 02 – MINI CHURROS DE CHOCOLATE

Especificação Técnica:

Mini churros elaborado com farinha de trigo especial, água, gordura vegetal ou manteiga e demais ingredientes próprios para panificação, recheado com creme de chocolate de boa qualidade.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 g e 30 g**, formato uniforme, superfície íntegra, coloração dourada, textura crocante externamente e macia internamente.

O recheio deverá apresentar distribuição homogênea, sem vazamentos excessivos.

Quando solicitado, poderá conter cobertura de açúcar refinado e canela.

O produto deverá ser produzido no dia da entrega, apresentando excelente aparência, aroma e sabor característicos, sendo vedada a utilização de produtos requentados ou armazenados por período incompatível.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 03 – MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE

Especificação Técnica:

Mini churros confeccionado com massa fresca de primeira qualidade, recheado com doce de leite cremoso, de consistência uniforme, produzido no dia da entrega.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 g e 30 g**, apresentando superfície uniforme, textura macia, coloração característica e recheio distribuído de forma homogênea.

Não serão aceitos produtos queimados, ressecados, murchos, quebrados ou com excesso de óleo.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 04 – MINI HAMBÚRGUER

Especificação Técnica:

Lanche composto por pão tipo hambúrguer de aproximadamente **50 g**, macio, fresco e produzido preferencialmente no dia da entrega.

Deverá conter, no mínimo:

- Hambúrguer bovino grelhado;
- Queijo tipo muçarela;
- Presunto;

- Alface fresca;
- Tomate fresco;
- Maionese ou molho equivalente.

Todos os ingredientes deverão apresentar excelente estado de conservação, sendo vedada a utilização de vegetais murchos, carnes ressecadas ou ingredientes vencidos.

Cada unidade deverá ser acondicionada individualmente em embalagem apropriada para alimentos.

Unidade de fornecimento: unidade.

ITEM 05 – MINI EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY® OU SIMILAR

Especificação Técnica:

Mini empada produzida com massa amanteigada de primeira qualidade, assada, recheada com frango desfiado temperado e requeijão cremoso tipo Catupiry® ou produto de qualidade equivalente.

Peso aproximado entre **25 g e 35 g** por unidade.

A massa deverá apresentar textura macia e quebradiça, sem excesso de gordura, coloração uniforme e cozimento completo.

O recheio deverá apresentar boa proporção em relação à massa, sabor característico e excelente aspecto visual.

Produzida no dia da entrega.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 06 – MINI CACHORRO-QUENTE (LANCHE PRONTO)

Especificação Técnica:

Lanche composto por pão tipo hot dog fresco, macio e íntegro, contendo:

- salsicha de primeira qualidade;
- molho preparado com extrato de tomate;
- milho verde;
- ervilha;

- batata palha;
- maionese;
- ketchup e mostarda quando solicitados.

Os ingredientes deverão apresentar excelente estado de conservação.
O pão deverá estar íntegro, sem ressecamento.

Cada unidade deverá ser embalada individualmente.

Unidade de fornecimento: unidade.

ITEM 07 – LANCHE FRIO NATURAL

Especificação Técnica:

Lanche confeccionado com pão de forma integral ou tradicional, ou pão específico para lanche natural, contendo:

- presunto;
- queijo tipo muçarela;
- alface fresca;
- tomate;
- cenoura ralada;
- maionese ou pasta própria.

Os vegetais deverão ser higienizados conforme normas sanitárias.

Cada unidade deverá ser embalada individualmente em filme plástico ou embalagem apropriada para alimentos.

Preparado no dia da entrega.

Unidade de fornecimento: unidade.

ITEM 08 – BOLO TIPO CONFEITADO SIMPLES COM RECHEIO

Especificação Técnica:

Bolo confeccionado com farinha de trigo enriquecida, ovos, leite, açúcar e demais ingredientes de primeira qualidade.

Deverá conter:

- no mínimo uma camada de recheio;
- cobertura uniforme;
- acabamento em chantili, glacê, ganache ou equivalente;
- decoração simples.

Sabores variados conforme solicitação da Administração.

A massa deverá apresentar textura macia, umidade adequada e cozimento uniforme.

Produzido no máximo 24 horas antes da entrega.

Unidade de fornecimento: quilograma.

ITEM 09 – MINI COXINHA DE FRANGO

Especificação Técnica:

Salgado tipo mini coxinha, elaborado com massa cozida de primeira qualidade à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, leite ou caldo, gordura vegetal ou manteiga e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, recheado com frango desfiado, temperado e cozido adequadamente.

O recheio deverá ser preparado com carne de frango de boa procedência, livre de ossos, cartilagens, pele, excesso de gordura ou qualquer material impróprio para consumo, apresentando boa distribuição em relação à massa.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 (vinte) e 30 (trinta) gramas**, apresentando formato uniforme, massa íntegra, textura macia internamente e crocante externamente quando frita, ou macia quando assada, coloração dourada uniforme, sem excesso de óleo, queimaduras ou rachaduras.

O produto deverá ser preparado no dia da entrega, acondicionado em embalagem apropriada para alimentos e transportado em condições que preservem sua qualidade.

Serão recusados produtos crus, queimados, excessivamente oleosos, ressecados, deformados, com recheio insuficiente ou que apresentem sinais de deterioração.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 10 – MINI COXINHA DE CARNE

Especificação Técnica:

Salgado tipo mini coxinha, elaborado com massa cozida de primeira qualidade, recheado com carne bovina moída ou desfiada, devidamente cozida e temperada, preparada com ingredientes próprios para consumo humano.

A carne deverá apresentar boa qualidade, livre de cartilagens, nervuras, excesso de gordura, fragmentos ósseos ou qualquer material estranho.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 (vinte) e 30 (trinta) gramas**, apresentando formato uniforme, massa macia, recheio homogêneo e boa aparência.

Não serão aceitos produtos queimados, crus, excessivamente oleosos, com recheio insuficiente ou preparados com carne de qualidade inferior.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 11 – MINI BOLINHA DE QUEIJO

Especificação Técnica:

Salgado elaborado com massa apropriada para fritura ou forneado, recheado exclusivamente com queijo tipo muçarela ou mistura de queijos de boa qualidade, apresentando elevado teor de queijo em relação à massa.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 (vinte) e 30 (trinta) gramas**, formato esférico uniforme, massa íntegra, empanamento homogêneo, textura macia internamente e crocante externamente quando frita.

O queijo deverá apresentar bom derretimento, sabor característico e ausência de excesso de gordura ou líquidos.

Não serão aceitos produtos vazios, com pouco recheio, queimados, ressecados, excessivamente oleosos ou com sabor alterado.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 12 – MINI RISOLES DE PRESUNTO E QUEIJO

Especificação Técnica:

Salgado elaborado com massa cozida de primeira qualidade, recheado com presunto cozido e queijo tipo muçarela, empanado e preparado por fritura ou forneamento.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 (vinte) e 30 (trinta) gramas**, apresentando formato uniforme, boa distribuição do recheio, textura macia, empanamento uniforme e coloração dourada.

Os ingredientes deverão apresentar excelente estado de conservação.
Serão recusados produtos com recheio insuficiente, massa crua, excesso de óleo, queimaduras ou deformações.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 13 – MINI QUIBE

Especificação Técnica:

Salgado elaborado com trigo para quibe de primeira qualidade, carne bovina fresca, cebola, hortelã, temperos naturais e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 (vinte) e 30 (trinta) gramas**, apresentando formato característico, textura macia internamente, superfície uniforme, coloração marrom-dourada e sabor característico.

A carne utilizada deverá apresentar excelente qualidade, livre de cartilagens, excesso de gordura e materiais estranhos.

Não serão aceitos produtos crus, queimados, ressecados ou excessivamente oleosos.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 14 – MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO

Especificação Técnica:

Salgado confeccionado com massa fermentada ou massa para salgados, recheado com presunto cozido e queijo tipo muçarela, assado ou frito conforme solicitação da Administração.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **20 (vinte) e 30 (trinta) gramas**, apresentando massa macia, recheio homogêneo, coloração uniforme e excelente aspecto visual.

Os ingredientes deverão ser frescos e preparados no dia da entrega.
Não serão aceitos produtos com recheio insuficiente, massa crua, ressecada ou deformada.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 15 – MINI ESFIHA DE CARNE

Especificação Técnica:

Esfiha produzida com massa fermentada de primeira qualidade, recheada com carne bovina moída, cebola, tomate, temperos naturais e demais ingredientes permitidos.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **25 (vinte e cinco) e 35 (trinta e cinco) gramas**, apresentando massa macia, cozimento uniforme, recheio bem distribuído e sabor característico.

A carne deverá apresentar excelente qualidade, sem excesso de gordura.
O produto deverá ser preparado no dia da entrega.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 16 – MINI ESFIHA DE FRANGO

Especificação Técnica:

Esfiha elaborada com massa fermentada de primeira qualidade, recheada com frango desfiado temperado, preparado com ingredientes frescos.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **25 (vinte e cinco) e 35 (trinta e cinco) gramas**, apresentando massa macia, recheio uniforme, coloração característica e excelente aspecto visual.

Não serão aceitos produtos crus, queimados ou com recheio insuficiente.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 17 – MINI ENROLADINHO DE SALSICHA

Especificação Técnica:

Salgado confeccionado com massa fermentada ou massa própria para salgados, recheado com salsicha de primeira qualidade, assado ou frito.

Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre **25 (vinte e cinco) e 35 (trinta e cinco) gramas**, apresentando massa uniforme, cozimento adequado e excelente aparência.

A salsicha deverá atender às normas sanitárias vigentes e apresentar sabor característico.

Não serão aceitos produtos crus, queimados, deformados ou excessivamente oleosos.

Unidade de fornecimento: cento.

ITEM 18 – BOLO TIPO CASEIRO

Especificação Técnica:

Bolo simples, sem recheio e sem cobertura, elaborado com farinha de trigo enriquecida, ovos, leite, açúcar e demais ingredientes de primeira qualidade, podendo ser fornecido nos sabores fubá, milho, cenoura, mandioca, coco, chocolate, laranja, limão, baunilha ou outros previamente solicitados pela Administração.

A massa deverá apresentar textura macia, cozimento uniforme, umidade adequada, aroma e sabor característicos.

O produto deverá ser produzido preferencialmente no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada para alimentos.

Unidade de fornecimento: unidade.

ITEM 19 – BOLO TIPO CASEIRO COM COBERTURA

Especificação Técnica:

Bolo elaborado conforme especificações do item anterior, acrescido de cobertura compatível com o sabor solicitado, podendo ser chocolate, brigadeiro, leite condensado, glacê, coco ou outras.

A cobertura deverá apresentar distribuição uniforme e boa aderência ao bolo.

O produto deverá apresentar excelente acabamento, textura macia e boa aparência.

Unidade de fornecimento: unidade.

ITEM 20 – Marmitex M

Especificação Técnica:

Refeição pronta acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex, tamanho **Médio (M)**, confeccionada em material apropriado para acondicionamento de alimentos quentes, resistente ao transporte, com tampa de fechamento seguro, íntegra, limpa e atóxica.

A refeição deverá ser preparada no dia da entrega, utilizando matérias-primas de primeira qualidade, observando rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e as normas sanitárias vigentes.

Cada marmitex deverá conter, no mínimo:

- Arroz branco cozido;
- Feijão (carioca ou preto);
- 01 (uma) proteína, podendo ser carne bovina, carne suína, frango ou peixe, conforme cardápio previamente aprovado pela Administração;
- 01 (uma) guarnição, podendo consistir em massas, purês, legumes cozidos, farofas, batatas ou preparações similares;
- Salada composta por hortaliças frescas, cruas ou cozidas, acondicionada separadamente em embalagem descartável própria para alimentos.

A refeição deverá possuir peso líquido mínimo de **600 (seiscentas) gramas**, excluindo o peso da embalagem, distribuído de forma equilibrada entre os componentes.

A proteína deverá apresentar preparo adequado, sem excesso de gordura, ossos, cartilagens ou partes impróprias para consumo.

Os alimentos deverão apresentar coloração, aroma, textura e sabor característicos, sendo vedado o fornecimento de alimentos requentados diversas vezes, deteriorados ou preparados com ingredientes vencidos.

A temperatura dos alimentos quentes deverá ser mantida de forma a garantir a segurança alimentar durante o transporte e até o momento da entrega.

Cada embalagem deverá estar devidamente fechada, sem vazamentos, amassamentos ou violação.

Unidade de fornecimento: unidade.

ITEM 21 – Marmitex G

Especificação Técnica:

Refeição pronta acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex, tamanho **Grande (G)**, confeccionada em material apropriado para alimentos quentes, resistente ao transporte e ao manuseio.

A refeição deverá ser preparada no dia da entrega, utilizando matérias-primas de primeira qualidade.

Cada marmitex deverá conter, no mínimo:

- Arroz branco;
- Feijão;
- 01 (uma) proteína;
- 01 (uma) guarnição;
- Salada acondicionada separadamente.

A refeição deverá possuir peso líquido mínimo de **900 (novecentas) gramas**, excluindo a embalagem.

A carne deverá apresentar excelente qualidade, livre de excesso de gordura, nervuras, cartilagens e materiais estranhos.

Os alimentos deverão manter temperatura adequada, sabor característico e excelente apresentação.

Não serão aceitas refeições:

- frias;
- azedas;
- queimadas;
- excessivamente salgadas;
- com alimentos deteriorados;
- com embalagens violadas;
- contendo quantidade inferior à especificada.

Unidade de fornecimento: unidade.

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS A TODOS OS ITENS

Além das especificações individuais, todos os produtos deverão atender às seguintes condições:

1. Ser produzidos com matérias-primas de primeira qualidade, próprias para consumo humano e dentro do prazo de validade.

2. Observar rigorosamente a legislação sanitária vigente, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Vigilância Sanitária Estadual e Municipal e demais órgãos competentes.

3. Ser manipulados em estabelecimento devidamente regularizado perante os órgãos de fiscalização sanitária.

4. Ser preparados observando integralmente as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

5. Ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação, apresentação e consumo.

6. Estar livres de corpos estranhos, sujidades, parasitas, larvas, insetos, fungos, mofo, odores estranhos, sabores alterados, fermentação inadequada, contaminação física, química ou microbiológica e qualquer outra condição que comprometa a segurança alimentar.

7. Ser acondicionados em embalagens limpas, íntegras, resistentes, atóxicas e apropriadas ao tipo de alimento, preservando suas características físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas durante o transporte.

8. Ser transportados em veículos limpos, exclusivos ou compatíveis para transporte de alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo a manutenção da temperatura e das condições de conservação exigidas para cada produto.

9. Os produtos perecíveis deverão ser produzidos preferencialmente no dia da entrega, admitindo-se prazo de fabricação anterior apenas quando compatível com sua natureza e desde que mantidas integralmente suas características de qualidade e segurança alimentar.

10. A Administração poderá rejeitar total ou parcialmente qualquer produto que não atenda às especificações deste Anexo, devendo a contratada substituí-lo imediatamente, sem qualquer ônus adicional, no prazo estabelecido no Termo de Referência.

APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Responsável pela Demanda: KÁTIA REGINA PEREIRA DA SILVA FERREIRA
E-mail: smeflorarica@hotmail.com

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO E EMPREENDEDORISMO
Responsável pela Demanda: DANIEL NETSON MENEZES DO NASCIMENTO
E-mail: culturaeturismo@florarica.sp.gov.br

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER
Responsável pela Demanda: ROBERTO RIBEIRO NARDI JUNIOR
E-mail: r.nardi10@gmail.com

Departamento: DIRETORIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
Responsável pela Demanda: LEIDIANE SILVA OLIVEIRA NOGUEIRA
E-mail: dmas@florarica.sp.gov.br

Departamento: DIRETORIA DA EDUCAÇÃO INFANTIL
Responsável pela Demanda: VALERIA RODRIGUES DA SILVA
E-mail: educacaoinfantil@florarica.sp.gov.br

Departamento: DIRETORIA DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
Responsável pela Demanda: ANA LUIZA FERNANDES DE OLIVEIRA ARAGÃO
E-mail: smeflorarica@hotmail.com

Departamento: SECRETÁRIO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
Responsável pela Demanda: INALDO DOS SANTOS NASCIMENTO
E-mail: samafr01@florarica.sp.gov.br

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAUDE
Responsável pela Demanda: Kássia Caroline Pereira da Silva Redivo
E-mail: ubsflorarica@gmail.com

Departamento: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Responsável pela Demanda: FERNANDO EMBOABA DA COSTA
E-mail: secretaria.adm@florarica.sp.gov.br

Departamento: SECRETÁRIO DE OBRAS, HAB. E SER. URBANOS
Responsável pela Demanda: PAULO FERNANDO GOMES
E-mail: obras@florarica.sp.gov.br

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) é elaborado em atendimento ao disposto no art. 18, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, com a finalidade de caracterizar a necessidade administrativa, analisar as circunstâncias que fundamentam a demanda, avaliar as alternativas disponíveis e subsidiar a tomada de decisão quanto à contratação mais adequada ao interesse público.

O estudo considera as necessidades da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP relacionadas ao apoio às atividades institucionais, administrativas e socioassistenciais desenvolvidas pelas Secretarias Municipais e pelos demais setores da Administração, considerando as demandas decorrentes de eventos, reuniões, capacitações, oficinas e outras ações promovidas pelo Município, bem como as situações em que seja necessário fornecer alimentação aos servidores durante a execução de serviços externos ou extraordinários.

A elaboração deste estudo busca demonstrar a necessidade administrativa a ser atendida, identificar os fatores que impactam a execução das atividades municipais e avaliar a viabilidade das alternativas existentes, de modo a subsidiar uma decisão fundamentada, pautada no planejamento, na eficiência, na economicidade e na adequada aplicação dos recursos públicos, contribuindo para a continuidade das ações institucionais e para o atendimento do interesse público.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração Municipal de Flora Rica/SP possui demandas relacionadas ao fornecimento de alimentos para apoiar a realização de eventos institucionais, reuniões, capacitações, atividades administrativas e ações socioassistenciais

promovidas pelas Secretarias Municipais e pelos demais setores da Prefeitura. Essas necessidades incluem o atendimento às oficinas e atividades realizadas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) com os grupos atendidos, bem como situações em que servidores municipais necessitem de alimentação durante a execução de serviços externos ou extraordinários.

A necessidade administrativa decorre da importância de assegurar condições adequadas para o desenvolvimento dessas atividades, considerando que a disponibilização de alimentos integra a organização de determinadas ações institucionais e socioassistenciais e contribui para o atendimento das demandas programadas pelos setores municipais.

A situação atual apresenta dificuldades identificadas na contratação anterior. O quantitativo de bolos e cachorro-quente previsto mostrou-se insuficiente para atender integralmente às necessidades das oficinas e atividades desenvolvidas pelo CRAS. Além disso, foram constatados problemas na execução contratual referente ao fornecimento de salgados, em relação aos quais a Administração Municipal está adotando as medidas administrativas cabíveis. Quanto aos marmitex, o item restou fracassado no procedimento anterior, não tendo sido possível concluir a contratação.

Essas ocorrências evidenciam dificuldades no atendimento das demandas previstas e podem comprometer a organização e a execução das atividades municipais, especialmente quando envolvem ações socioassistenciais previamente programadas ou situações em que o fornecimento de alimentação seja necessário para o desenvolvimento de serviços administrativos e operacionais. A insuficiência dos quantitativos ou a ausência de fornecimento adequado pode ocasionar a necessidade de ajustes na programação das atividades, além de prejudicar o atendimento das necessidades identificadas pelos setores responsáveis.

Diante desse cenário, a necessidade administrativa consiste em assegurar condições para o atendimento das demandas de alimentação vinculadas às atividades institucionais e socioassistenciais do Município, considerando as ocorrências anteriores e a necessidade de compatibilizar o atendimento com as necessidades efetivas dos setores demandantes.

Sob a perspectiva do interesse público, o enfrentamento dessa necessidade visa contribuir para a continuidade das ações promovidas pela Administração Municipal, para o adequado desenvolvimento das oficinas e atividades realizadas com os grupos atendidos pelo CRAS e para o suporte às atividades administrativas e operacionais que demandem alimentação, favorecendo a organização dos serviços públicos e o atendimento das necessidades da população de Flora Rica/SP.

II. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

No Município de Flora Rica – SP, o Plano de Contratações Anual (PCA) está na fase de regulamentação, que, provavelmente, somente estará em funcionalidade a partir do exercício seguinte.

Diante disso, resta prejudicada a análise deste quesito, previsto no inciso II do §1º do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

Porém, a ausência de PCA não prejudicará a execução do futuro contrato, ao passo que será, na oportunidade, conferida previamente a disponibilidade orçamentária, de acordo com a Lei Orçamentária vigente para o exercício.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade administrativa identificada, a futura contratação deverá observar os requisitos técnicos, sanitários, operacionais e administrativos necessários ao fornecimento adequado de bolos, salgados e marmitex, de modo a assegurar a qualidade dos alimentos, a segurança dos consumidores e o atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP.

Requisitos Gerais

A empresa contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto da contratação e atender às exigências de habilitação previstas no procedimento licitatório, mantendo, durante a execução contratual, as condições exigidas pela legislação aplicável.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante solicitação formal ou emissão de Autorização de Fornecimento pelo setor competente, observadas as quantidades, os prazos, os locais e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente regularizados perante os órgãos competentes, quando exigível, observando a legislação sanitária aplicável à produção, à manipulação, ao acondicionamento, ao armazenamento, ao transporte e à comercialização de alimentos.

Requisitos de Qualidade dos Produtos

Todos os alimentos fornecidos deverão apresentar qualidade compatível com sua natureza e finalidade, ser preparados com matérias-primas próprias para consumo humano e observar as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, conservação, higiene e apresentação, respeitando as especificações, características, quantidades e demais exigências definidas no Termo de Referência.

Não será admitido o fornecimento de produtos deteriorados, contaminados, vencidos, com alterações de odor, cor, sabor ou textura, em condições inadequadas de conservação ou que apresentem qualquer característica que comprometa sua qualidade e segurança para consumo.

As embalagens deverão ser apropriadas para contato com alimentos, estar íntegras, limpas e devidamente acondicionadas, de forma a evitar contaminações, danos ou alterações nas características dos produtos durante o transporte e a entrega.

Requisitos Sanitários

A contratada deverá observar a legislação sanitária vigente aplicável ao fornecimento de alimentos, especialmente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal e demais disposições pertinentes.

Deverão ser observadas as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, incluindo os procedimentos de higiene pessoal dos manipuladores, higienização das instalações e dos utensílios, prevenção de contaminação cruzada, controle das condições de armazenamento e manutenção da qualidade dos produtos.

O transporte deverá ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, utilizando recipientes, embalagens e, quando necessário, veículos apropriados para preservar a integridade, a conservação e a segurança dos alimentos até o local de entrega.

Quando aplicável, deverão ser observados os controles de temperatura e as demais condições específicas de conservação exigidas para cada tipo de alimento, especialmente para refeições prontas e produtos perecíveis.

A Administração poderá recusar produtos que não atendam aos requisitos sanitários, de qualidade ou de acondicionamento estabelecidos, devendo a contratada providenciar a substituição dos itens recusados, sem ônus adicional, no prazo e nas condições definidos no Termo de Referência.

Requisitos de Sustentabilidade

Sempre que viável, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis ou passíveis de reciclagem, desde que compatíveis com a segurança alimentar e com as condições necessárias para conservação e transporte dos produtos.

A contratada deverá adotar práticas que contribuam para a redução do desperdício de matérias-primas, água, energia e materiais de acondicionamento, bem como realizar a destinação adequada dos resíduos decorrentes de suas atividades, em conformidade com a legislação ambiental aplicável.

As medidas de sustentabilidade deverão ser implementadas sem comprometer a qualidade, a higiene, a segurança e a integridade dos alimentos fornecidos.

Da Forma de Fornecimento e das Entregas

O fornecimento será realizado de forma parcelada, durante a vigência contratual, conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP.

As entregas ocorrerão mediante solicitação formal da Administração, respeitando os quantitativos requisitados, os locais, as datas e os horários estabelecidos pelo setor responsável. No caso do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), nos dias em que houver oficinas, as entregas deverão observar os dois períodos de atendimento e a programação das atividades, de modo a garantir a disponibilidade dos produtos nos horários necessários à execução das oficinas.

A contratada deverá assegurar o cumprimento dos prazos de entrega e a correspondência entre os produtos solicitados e aqueles efetivamente fornecidos, responsabilizando-se por eventuais falhas, atrasos ou desconformidades.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, acondicionamento, transporte e conservação, observando as especificações previstas no Termo de Referência.

Os quantitativos indicados no planejamento e no Termo de Referência constituem estimativas para o período da contratação, não obrigando a Administração a adquirir a totalidade prevista, mas limitando as aquisições às necessidades efetivas e aos quantitativos contratualmente estabelecidos.

Da Fiscalização e do Recebimento dos Produtos

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por representante(s) designado(s) pela Administração Municipal, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

No recebimento, poderão ser verificadas a conformidade dos produtos com as especificações contratadas, as quantidades entregues, as condições das embalagens, a apresentação, a conservação, os prazos aplicáveis e os demais requisitos pertinentes.

O recebimento dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades identificadas posteriormente, conforme as disposições legais e contratuais aplicáveis.

Constatadas irregularidades, a Administração poderá recusar os produtos e exigir sua substituição ou a adoção das providências cabíveis, sem prejuízo da aplicação das medidas previstas no contrato e na legislação vigente, assegurados os procedimentos legais pertinentes.

Da Vigência Contratual

Considerando que as necessidades de fornecimento de bolos, salgados e marmitex se repetem ao longo do exercício, atendendo a demandas previsíveis e habituais das Secretarias Municipais e dos demais setores da Administração, e que sua ausência

poderá comprometer a continuidade de atividades administrativas e socioassistenciais, a contratação será caracterizada como fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação terá vigência inicial de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação sucessiva, observados os requisitos estabelecidos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente a previsão no edital e no contrato, a demonstração da vantajosidade para a Administração, a disponibilidade orçamentária e a autorização da autoridade competente, respeitado o limite legal de vigência.

IV. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Nos termos do art. 18, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa das quantidades foi elaborada com base no Documento de Formalização de Demanda, considerando o histórico de consumo das Secretarias Municipais e a previsão das necessidades para o período de 12 (doze) meses.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
1	MINI PASTEL – SABORES VARIADOS	CTO	125
2	MINI CHURROS DE CHOCOLATE	CTO	73
3	MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE	CTO	83
4	MINI HAMBÚRGUER	UNID	5.750
5	MINI EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY	CTO	88
6	MINI CACHORRO QUENTE LANCHE PRONTO	UNID	1.000
7	LANCHE FRIO NATURAL	UNID	5.700
8	BOLO TIPO CONFEITADO SIMPLES COM RECHEIO	KG	158
9	MINI COXINHA DE FRANGO	CTO	92
10	MINI COXINHA DE CARNE	CTO	92
11	MINI BOLINHA DE QUEIJO	CTO	92
12	MINI RISOLIS DE PRESUNTO E QUEIJO	CTO	78
13	MINI QUIBE	CTO	90
14	MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO QUE QUEIJO	CTO	60
15	MINI ESFIRA DE CARNE	CTO	87
16	MINI ESFIRRA DE FRANGO	CTO	87
17	MINI ENROLADINHO DE SALSICHA	CTO	83
18	BOLO TIPO CASEIRO SEM COBERTURA	UNID	280
19	BOLO TIPO CASEIRO COM COBERTURA	UNID	353
20	MARMITEX M	UNID	720
21	MARMITEX G	UNID	436

Os quantitativos estimados para a contratação foram definidos com base nas necessidades identificadas pelas Secretarias Municipais e pelos demais setores demandantes, buscando assegurar o atendimento adequado das demandas administrativas e institucionais durante o período de vigência contratual, de modo a evitar tanto a insuficiência de produtos quanto a aquisição em quantidades superiores às efetivamente necessárias, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

Para a estimativa das quantidades, foram considerados os seguintes fatores:

- o histórico de consumo e as aquisições realizadas em períodos anteriores;
- a frequência de utilização dos produtos por cada Secretaria ou setor demandante;
- a programação de eventos, reuniões, capacitações, oficinas e demais atividades institucionais previstas para o período;
- as necessidades específicas de cada unidade administrativa, conforme suas atribuições e atividades desenvolvidas;
- a possibilidade de oscilações na demanda durante a vigência contratual, com vistas a assegurar margem adequada para o atendimento de necessidades eventuais, sem comprometer a economicidade da contratação.

Os quantitativos estimados encontram-se discriminados e detalhados no Termo de Referência, servindo de base para o planejamento da contratação. Os quantitativos possuem caráter estimativo e não obrigam a Administração à aquisição integral dos itens, ficando as solicitações condicionadas às necessidades efetivas dos setores demandantes, à disponibilidade orçamentária e aos limites estabelecidos na contratação.

V. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, o levantamento de mercado tem por finalidade identificar, analisar e comparar as alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade administrativa, considerando a viabilidade técnica e operacional, os custos envolvidos, a

disponibilidade de fornecedores e a relação entre os benefícios esperados e os recursos necessários à contratação, visando à escolha da solução mais adequada e vantajosa para a Administração Pública.

Para atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, relacionadas ao fornecimento de produtos alimentícios destinados às atividades administrativas e institucionais dos setores municipais, foram consideradas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Produção própria pelo Município

Consiste na utilização ou implantação de estrutura própria para a preparação dos alimentos destinados ao atendimento das demandas institucionais da Administração Municipal.

A adoção dessa alternativa exigiria instalações físicas apropriadas, equipamentos e utensílios específicos, disponibilização de pessoal capacitado, aquisição de matérias-primas e organização dos processos de produção, armazenamento, higienização e conservação, além do atendimento às exigências sanitárias aplicáveis.

Vantagens:

- Maior controle direto da Administração sobre os processos de preparação, organização e disponibilização dos alimentos;
- Possibilidade de adequar a produção às necessidades específicas dos setores municipais;
- Maior autonomia para organizar a produção conforme a programação das atividades institucionais;
- Possibilidade de planejamento direto da utilização dos insumos e dos recursos envolvidos na produção.

Desvantagens:

- Necessidade de investimento em instalações, equipamentos, utensílios e demais recursos necessários à produção;
- Necessidade de disponibilização de pessoal capacitado para a preparação dos alimentos e execução das atividades operacionais;
- Geração de custos permanentes com aquisição de insumos, manutenção, higienização, armazenamento e gerenciamento da produção;

- Necessidade de organização e controle dos procedimentos de conservação, manipulação e segurança sanitária dos alimentos;
- Maior responsabilidade operacional da Administração na gestão de todas as etapas necessárias à preparação e disponibilização dos produtos.

Diante da ausência de estrutura própria específica para essa finalidade, a adoção dessa alternativa demandaria a mobilização de recursos materiais, humanos e financeiros adicionais. Sua viabilidade econômica e operacional não se mostra demonstrada, neste momento, como mais vantajosa em comparação com a utilização da estrutura já disponível no mercado.

Alternativa 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado

Consiste na contratação de fornecedores do ramo alimentício para o fornecimento dos produtos previstos na contratação, mediante solicitações parceladas, conforme as necessidades efetivas dos setores municipais e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Essa solução permite aproveitar a estrutura produtiva, logística e operacional já existente no mercado, com definição de requisitos de qualidade, acondicionamento, transporte, conservação, prazos, locais e condições de entrega.

Vantagens:

- Aproveitamento da estrutura produtiva e logística dos fornecedores, sem necessidade de implantação de estrutura municipal própria para a produção dos alimentos;
- Possibilidade de realizar aquisições conforme as necessidades efetivas dos setores requisitantes;
- Maior flexibilidade para programar as entregas de acordo com o calendário de eventos, reuniões, oficinas e demais atividades institucionais;
- Possibilidade de estabelecer requisitos objetivos de qualidade, acondicionamento, conservação, transporte e recebimento dos produtos;
- Redução da necessidade de mobilização de pessoal e de recursos municipais para a preparação dos alimentos;
- Possibilidade de ampliar a competitividade entre fornecedores e obter condições comerciais compatíveis com os preços praticados no mercado;
- Maior previsibilidade para o planejamento das aquisições e para o acompanhamento dos quantitativos fornecidos.

Desvantagens:

- Dependência da capacidade operacional dos fornecedores para cumprir os prazos, quantitativos e condições de entrega estabelecidos;
- Necessidade de fiscalização e acompanhamento contratual para verificar a conformidade dos produtos e o cumprimento das obrigações assumidas;
- Possibilidade de atrasos, entregas incompletas ou fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, exigindo providências administrativas;
- Necessidade de planejamento das solicitações e de comunicação adequada entre os setores requisitantes e os fornecedores;
- Exposição a eventuais oscilações de preços de mercado, observadas as condições contratuais e as regras legais aplicáveis.

Apesar das desvantagens identificadas, os riscos associados a essa alternativa pode ser mitigada mediante planejamento adequado, definição clara das obrigações contratuais, estabelecimento de prazos e condições de entrega, fiscalização efetiva e adoção das medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento.

Alternativa 3 – Aquisições pontuais conforme o surgimento de cada demanda

Consiste na realização de contratações específicas e independentes ao longo do exercício, à medida que surgirem necessidades de fornecimento nos diferentes setores da Administração Municipal.

Essa alternativa permite atender demandas isoladas sem necessariamente estabelecer, desde o início, uma contratação destinada ao conjunto das necessidades previstas para determinado período.

Vantagens:

- Possibilidade de adequar cada aquisição a uma necessidade específica e imediata;
- Flexibilidade para atender demandas excepcionais ou pontuais que não tenham sido previamente previstas;
- Possibilidade de consultar fornecedores conforme as características e condições de cada necessidade;
- Menor necessidade de assumir compromissos de aquisição antecipada de quantitativos que ainda não sejam necessários, conforme o instrumento adotado.

Desvantagens:

- Multiplicação de procedimentos administrativos para atender demandas recorrentes;
- Aumento do trabalho operacional relacionado à solicitação de orçamentos, análise das propostas, instrução processual e formalização das contratações;
- Maior dificuldade de planejamento e acompanhamento consolidado dos gastos e dos quantitativos adquiridos;
- Possibilidade de atrasos no atendimento das demandas em razão do tempo necessário para instruir cada contratação;
- Menor previsibilidade quanto às condições comerciais e à disponibilidade de fornecedores em cada aquisição;
- Risco de descontinuidade do fornecimento caso uma nova contratação não seja concluída em tempo hábil;
- Necessidade de controle rigoroso para evitar fracionamento indevido de despesas e assegurar o cumprimento das exigências legais aplicáveis.

Considerando que as necessidades identificadas apresentam caráter recorrente e envolvem diferentes setores municipais, a adoção de aquisições pontuais como estratégia predominante pode gerar maior esforço administrativo e dificultar a organização do fornecimento. Essa alternativa permanece possível para situações excepcionais devidamente justificadas, desde que observados os requisitos legais pertinentes.

Análise comparativa e solução escolhida

Após a análise das alternativas identificadas, verifica-se que a produção própria exigiria a disponibilização de estrutura física, equipamentos, pessoal e recursos operacionais específicos, cuja viabilidade econômica e operacional não se encontra demonstrada para a necessidade em questão.

As aquisições pontuais, embora possam atender situações excepcionais, tendem a exigir a realização de procedimentos sucessivos para uma demanda recorrente, aumentando o esforço administrativo e dificultando o planejamento integrado do fornecimento.

Por sua vez, a contratação de fornecedores especializados para o fornecimento parcelado permite utilizar a estrutura já disponível no mercado, adequar as entregas às necessidades efetivas dos setores requisitantes e estabelecer condições objetivas para o recebimento e a fiscalização dos produtos.

Dessa forma, a contratação de fornecedores do ramo alimentício para o fornecimento parcelado dos produtos constitui a alternativa considerada mais adequada ao atendimento da demanda da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, tendo em vista sua viabilidade operacional, a possibilidade de planejamento das entregas e a utilização dos recursos públicos de acordo com as necessidades efetivas da Administração.

Propõe-se, portanto, a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, desde que os itens sejam caracterizados como bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, e 29 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A confirmação da vantajosidade da solução deverá considerar a pesquisa de preços, a disponibilidade de fornecedores, a compatibilidade dos valores estimados com os praticados no mercado e a adequação das condições de fornecimento às necessidades identificadas, de modo a assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o Município, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e do interesse público.

VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação será elaborada com base na análise dos preços praticados em contratações anteriores de objeto semelhante, bem como em orçamentos obtidos junto a fornecedores do ramo, considerando as especificações dos itens, as quantidades estimadas e as condições de fornecimento.

Para a composição da estimativa, serão utilizados os seguintes documentos de referência:

1. Orçamentos de fornecedores

- Fornecedor 1: 52.122.862 ESTER VITORIA BARREIRA — Valor total: R$ 90.420,00 (cotação parcial, não contemplando todos os itens)
- Fornecedor 2: FERREIRA & FERREIRA IRAPURU LTDA — Valor total: R$ 341.855,00
- Fornecedor 3: BENTO & BENTO ALIMENTOS LTDA — Valor total: R$ 145.982,00

2. Pesquisa de preços por meio do SIS COTAÇÃO – PNCP

Foi realizada pesquisa de preços por meio da ferramenta SIS COTAÇÃO, utilizando como fonte de consulta os preços de contratações públicas disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme relatórios anexos.

2.1. Relatório – Bolos

Bolo caseiro: R$ 46,88/unidade;

Bolo caseiro com cobertura: R$ 41,42/unidade;

Bolo confeitado: R$ 87,87/kg.

2.2. Relatório – Lanches

Mini cachorro-quente: R$ 4,76/unidade;

Lanche frio: R$ 6,25/unidade;

Mini hambúrguer: R$ 5,90/unidade.

2.3. Relatório – Marmitas

Marmitex Média: R$ 23,31 /unidade;

Marmitex Grande: R$ 24,72/unidade;

Os valores acima correspondem aos preços estimados apresentados nos relatórios de cotação, calculados pela média aritmética dos preços obtidos. Os documentos completos, contendo o detalhamento das referências consultadas, datas, fornecedores e valores atualizados, integram a pesquisa de preços.

Os preços coletados serão analisados quanto à compatibilidade com o objeto pretendido, à atualidade dos valores e às condições de fornecimento, de modo a identificar referências adequadas para a estimativa do custo da contratação.

Após a consolidação e análise dos dados, será definido o valor estimado da contratação, conforme demonstrativo a ser preenchido:

- **Valor total estimado:** R$ 265.720,55

- **Metodologia utilizada para definição do valor estimado:** Foi adotada a média aritmética dos preços coletados para cada item, considerando os valores obtidos por meio dos orçamentos apresentados pelos fornecedores e das pesquisas de preços realizadas no SIS COTAÇÃO, com referências de contratações públicas disponíveis no PNCP. O cálculo foi realizado automaticamente pelo sistema, considerando os preços informados para cada item, com a finalidade de obter um valor unitário estimado compatível com os preços praticados no mercado. Posteriormente, os valores unitários foram multiplicados pelos respectivos quantitativos estimados, resultando no valor total da contratação.
- **Documentos comprobatórios:** Os orçamentos apresentados pelos fornecedores, os relatórios de pesquisa de preços emitidos pelo sistema SIS COTAÇÃO, com referências de contratações públicas disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como os demais documentos utilizados na composição da estimativa de preços, estarão anexados aos autos do processo para fins de comprovação e consulta.

A documentação que fundamentar a estimativa será juntada aos autos do processo, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Municipal de Flora Rica/SP, abrangendo as demandas das Secretarias Municipais e dos setores vinculados, especialmente aquelas relacionadas à realização de reuniões, eventos institucionais, atividades administrativas, ações socioassistenciais e oficinas desenvolvidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS).

A contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento de alimentos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e consumo, de acordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, de modo a atender às necessidades da Administração com eficiência, regularidade e segurança alimentar. Busca-se, assim, garantir que os produtos estejam disponíveis nos momentos necessários à execução das atividades municipais, contribuindo para o adequado desenvolvimento das ações e para o atendimento do público participante.

A solução contempla o fornecimento dos produtos conforme a demanda da Administração, mediante solicitações formais dos setores requisitantes, observadas as quantidades, os prazos, os locais e os horários definidos pela Administração Municipal. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva de cada unidade administrativa, evitando aquisições desnecessárias, desperdícios de alimentos e comprometimento dos recursos públicos.

No que se refere aos bolos e salgados, a solução compreende o fornecimento de produtos que atendam aos padrões de qualidade, apresentação, acondicionamento e conservação exigidos, observadas as características e especificações previstas para cada item. Os alimentos deverão ser entregues em condições apropriadas para consumo, respeitando as normas sanitárias aplicáveis e os cuidados necessários ao transporte, à manipulação e à preservação de suas características.

Quanto aos marmitex, a solução visa assegurar o fornecimento de refeições prontas, preparadas e acondicionadas adequadamente, em conformidade com as especificações estabelecidas pela Administração, garantindo condições apropriadas de higiene, conservação, transporte e consumo. As entregas deverão respeitar os horários previamente definidos, de modo que as refeições estejam disponíveis no período necessário ao atendimento das atividades e dos servidores ou participantes contemplados pela solicitação.

No âmbito das atividades desenvolvidas pelo CRAS, a solução deverá considerar a programação das oficinas, dos encontros e das demais ações socioassistenciais realizadas pelo Município. Nos dias em que houver oficinas com dois períodos de atendimento, o fornecimento deverá observar os horários e as quantidades solicitadas para cada período, de modo a assegurar a disponibilidade dos alimentos conforme a organização das atividades e as necessidades dos participantes.

A contratação também deverá contemplar a responsabilidade da contratada pelo cumprimento dos prazos de entrega, pela conformidade dos produtos com as especificações exigidas e pela adoção das medidas necessárias para garantir a adequada conservação dos alimentos durante o transporte e até a entrega. Os produtos fornecidos deverão atender às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, cabendo à Administração verificar o recebimento e a conformidade dos itens entregues com as condições estabelecidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência.

A solução proposta busca, ainda, proporcionar maior eficiência operacional à Administração Municipal, reduzindo a necessidade de aquisição individualizada e eventual de alimentos por diferentes setores, favorecendo a padronização das condições de fornecimento, a organização das solicitações e o controle dos gastos públicos. A definição prévia das especificações, das quantidades estimadas e dos procedimentos de entrega contribuirá para maior previsibilidade, transparência e controle na execução da contratação.

A adoção do fornecimento conforme a demanda permite adequar as aquisições às necessidades efetivas do Município, considerando a programação das atividades, a quantidade de participantes e a possibilidade de variações na realização de reuniões, eventos e oficinas. Dessa forma, a Administração poderá solicitar os produtos de acordo com sua necessidade, sem que a estimativa de quantidades implique, necessariamente, a obrigação de aquisição integral de todos os quantitativos previstos, observadas as condições estabelecidas na contratação.

A contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor(es) designado(s) pela Administração, a quem caberá verificar o cumprimento das obrigações assumidas, a qualidade e a quantidade dos produtos entregues, os prazos de fornecimento e a observância das condições previstas no Termo de Referência, adotando as providências cabíveis em caso de desconformidade.

A solução revela-se, portanto, adequada ao atendimento das necessidades da Administração Municipal de Flora Rica/SP, ao possibilitar o fornecimento organizado e sob demanda de bolos, salgados e marmitex, contribuindo para a continuidade das atividades administrativas e socioassistenciais, para o adequado desenvolvimento das oficinas e dos eventos municipais e para a utilização eficiente dos recursos públicos, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em cumprimento ao artigo 18, § 1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, a contratação destinada ao fornecimento de bolos, salgados e marmitex deverá considerar a possibilidade de parcelamento do objeto, tendo em vista a existência de diferentes tipos de produtos, com características, formas de preparo, acondicionamento e fornecimento próprias.

Considerando a natureza dos itens pretendidos, entende-se, preliminarmente, que o parcelamento da contratação por item poderá proporcionar maior competitividade ao certame, permitindo a participação de fornecedores que atuem especificamente no fornecimento de determinados produtos, ampliando as possibilidades de obtenção de propostas vantajosas para a Administração Pública.

A divisão por itens também poderá favorecer a seleção de fornecedores com capacidade de atender às especificações de cada produto, possibilitando a comparação individual dos preços ofertados e contribuindo para a observância dos princípios da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa.

Não se verifica, em princípio, a necessidade de contratação de uma única empresa para o fornecimento de todos os produtos, uma vez que bolos, salgados e marmitex constituem itens que podem ser fornecidos de maneira independente, sem prejuízo ao atendimento das necessidades da Administração, desde que sejam estabelecidas adequadamente as condições de entrega, os prazos, os padrões de qualidade e as exigências sanitárias aplicáveis.

Dessa forma, recomenda-se o parcelamento da contratação por item, observadas as características do objeto e a viabilidade técnica e econômica da divisão, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a participação de maior número de fornecedores, sem comprometer a qualidade dos produtos e a regularidade do fornecimento.

A execução da contratação deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda da Administração Municipal, mediante solicitações dos setores requisitantes, respeitando as quantidades, os locais e os horários estabelecidos no Termo de Referência, inclusive a programação das atividades e oficinas realizadas pelo CRAS.

Assim, o parcelamento por item, aliado ao fornecimento conforme a necessidade da Administração, apresenta-se como solução potencialmente mais vantajosa para o Município de Flora Rica/SP, devendo sua adoção ser confirmada à luz da análise de mercado e das condições efetivas de fornecimento, de modo a assegurar a competitividade, a economicidade e o atendimento adequado ao interesse público.

IX. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Conforme demonstrado no item I deste Estudo Técnico Preliminar, a pretensão da

Administração Municipal de Flora Rica/SP em contratar o fornecimento de bolos, salgados e marmitex visa garantir o atendimento adequado das demandas das Secretarias Municipais e dos setores vinculados, especialmente nas reuniões, nos eventos institucionais e nas atividades socioassistenciais e oficinas desenvolvidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS).

Busca-se, com a contratação, assegurar a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente e nos momentos necessários à realização das atividades programadas, proporcionando melhores condições para o desenvolvimento das ações municipais e para o atendimento dos participantes. Pretende-se, ainda, garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, higiene, acondicionamento e conservação estabelecidos pela Administração, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

A contratação deverá contribuir para o aprimoramento da organização administrativa, mediante a padronização das especificações dos produtos, a formalização das solicitações de fornecimento e o estabelecimento de condições claras para as entregas. Com isso, busca-se proporcionar maior previsibilidade no atendimento das necessidades dos setores requisitantes, facilitar o acompanhamento da execução contratual e reduzir dificuldades relacionadas à aquisição eventual de alimentos para as atividades municipais.

Outro resultado pretendido consiste na utilização eficiente dos recursos públicos, mediante a realização de procedimento de contratação que possibilite a comparação de preços, a ampliação da competitividade e a seleção de propostas vantajosas para a Administração. O fornecimento conforme a demanda também deverá contribuir para evitar aquisições desnecessárias, reduzir desperdícios e adequar os gastos às necessidades efetivas do Município.

No âmbito do CRAS, espera-se que a contratação contribua para a adequada execução das oficinas e demais atividades socioassistenciais, assegurando que os alimentos sejam disponibilizados de acordo com a programação dos encontros e os períodos de atendimento previstos, favorecendo a organização das ações e o atendimento dos participantes.

Ademais, a contratação deverá proporcionar maior eficiência no planejamento e no controle das aquisições, permitindo que a Administração acompanhe as quantidades solicitadas e entregues, verifique a conformidade dos produtos e fiscalize o cumprimento dos prazos e das condições estabelecidas no Termo de Referência.

Dessa forma, os resultados pretendidos consistem em assegurar o fornecimento regular e adequado de bolos, salgados e marmitex, melhorar a organização das atividades administrativas e socioassistenciais, promover a qualidade dos produtos recebidos, ampliar o controle sobre as despesas públicas e garantir que os recursos municipais sejam empregados de maneira eficiente, econômica e alinhada ao interesse público.

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

Para fins de atendimento ao objeto da contratação, a Administração Municipal deverá adotar previamente as providências necessárias à adequada formalização e execução do fornecimento de bolos, salgados e marmitex, incluindo a definição dos setores requisitantes, dos responsáveis pelas solicitações e dos procedimentos para recebimento e fiscalização dos produtos.

A Administração deverá identificar e orientar os servidores públicos autorizados a solicitar os produtos, estabelecendo os procedimentos para formalização dos pedidos, com indicação dos itens, das quantidades, dos locais e dos horários de entrega, observadas as necessidades de cada setor e a programação das atividades municipais.

Deverá ser dada atenção especial à organização das solicitações destinadas ao Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), de modo que os pedidos considerem o calendário das oficinas e demais atividades socioassistenciais, inclusive os diferentes períodos de atendimento nos dias em que houver programação em dois períodos, a fim de garantir a disponibilidade dos alimentos nos horários necessários.

A Administração deverá designar formalmente servidor(es) responsável(is) pelo acompanhamento e pela fiscalização da execução contratual, competindo-lhes verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, as quantidades solicitadas, os prazos e horários de entrega, as condições de acondicionamento e conservação e os demais requisitos aplicáveis.

Também deverão ser definidos os procedimentos para o recebimento dos produtos, o registro de eventuais ocorrências e a adoção das providências cabíveis em caso de atraso, entrega incompleta, desconformidade com as especificações ou fornecimento de alimentos em condições inadequadas para consumo, observadas as disposições contratuais e a legislação aplicável.

Previamente ao início do fornecimento, a Administração deverá assegurar que os responsáveis pela gestão e fiscalização contratual conheçam as obrigações estabelecidas no instrumento contratual e no Termo de Referência, bem como os procedimentos para comunicação com a contratada, formalização das solicitações e registro das entregas realizadas.

O fornecimento deverá ser iniciado conforme as condições estabelecidas no contrato ou instrumento equivalente e após a emissão da ordem de fornecimento, quando exigida, observando-se os prazos, os locais, os horários e as demais condições definidas pela Administração.

As regras específicas que regerão a execução da contratação deverão estar previstas no instrumento contratual ou equivalente e no Termo de Referência, incluindo as obrigações das partes, os procedimentos de solicitação e recebimento dos produtos, a fiscalização, as medidas aplicáveis em caso de descumprimento e as condições para eventual alteração ou extinção do vínculo contratual, nos termos da legislação vigente.

XI. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de bolos, salgados e marmitex, identificam-se possíveis impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos decorrentes das embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte dos alimentos, bem como ao eventual desperdício de produtos alimentícios.

Como medidas mitigadoras, deverão ser priorizadas, quando técnica e economicamente viáveis, embalagens adequadas, com menor impacto ambiental e que possibilitem a destinação ambientalmente adequada após o uso, observadas as exigências sanitárias e as condições necessárias à conservação dos alimentos.

A Administração também deverá buscar o planejamento adequado das quantidades solicitadas, de acordo com a demanda efetiva dos setores requisitantes, a fim de evitar desperdícios e reduzir a geração desnecessária de resíduos.

Dessa forma, embora a contratação não apresente, em princípio, impactos ambientais de elevada magnitude, deverão ser adotadas medidas preventivas e sustentáveis compatíveis com a natureza do fornecimento, observadas a legislação ambiental aplicável e as condições de segurança alimentar.

XII. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando as necessidades da Administração Municipal de Flora Rica/SP, especialmente quanto ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais e à realização de atividades institucionais e socioassistenciais, incluindo as oficinas promovidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), entende-se que a contratação para o fornecimento de bolos, salgados e marmitex constitui alternativa adequada para assegurar o atendimento das necessidades identificadas.

A contratação permitirá que a Administração disponha dos produtos alimentícios necessários à realização de reuniões, eventos, oficinas e demais atividades programadas, contribuindo para a organização dos serviços municipais e para o desenvolvimento adequado das ações destinadas aos servidores e participantes das atividades promovidas pelo Município.

Conforme exposto neste Estudo Técnico Preliminar, o fornecimento sob demanda possibilitará adequar as solicitações às necessidades efetivas dos setores requisitantes, considerando as quantidades necessárias, os horários e os locais de entrega, reduzindo o risco de aquisições excessivas e de desperdício de alimentos. Além disso, a definição de especificações e condições de fornecimento contribuirá para assegurar a qualidade dos produtos, a observância das normas sanitárias aplicáveis e a adequada fiscalização da execução contratual.

A realização de procedimento licitatório, com critérios de julgamento e condições de participação definidos de acordo com a legislação vigente, permitirá a busca por propostas vantajosas para a Administração, favorecendo a competitividade, a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos. O parcelamento por item, quando confirmado como técnica e economicamente viável, poderá ampliar a participação de fornecedores e possibilitar a seleção de propostas compatíveis com as características de cada produto.

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação pretendida apresenta viabilidade técnica e operacional, desde que observadas as especificações dos produtos, as quantidades estimadas, as condições de entrega, os requisitos sanitários e os demais parâmetros que serão estabelecidos no Termo de Referência.

Assim, este Estudo Técnico Preliminar demonstra a adequação da solução proposta para o atendimento do interesse público, submetendo-se o prosseguimento da contratação à apreciação da autoridade competente, para autorização da continuidade da fase preparatória e adoção das providências necessárias à realização do procedimento de contratação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável ao Município.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO, ACEITAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 018/2026

Objeto: Aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, de acordo com as especificações do termo de referência, constante no Anexo I do Edital.

A empresa _____, para fins de participação na licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº _____ Processo nº _____, aberto pela Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, através de seu representante legal abaixo firmado, DECLARA ter pleno conhecimento e aceitação quanto aos termos do Edital e que atende as exigências de habilitação nele estabelecidas.

E, por ser a expressão da verdade firmo a presente.

_____, ___ de _____ de 2026

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE IMPEDIMENTO PARA LICITAR E CONTRATAR COM O PODER PÚBLICO

DECLARO para fins de participação da licitação do Pregão Eletrônico nº 018 - Processo nº 063, aberta pela Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, que a empresa _____, por mim representada, não se enquadra em nenhum dos impedimentos estabelecidos pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, a seguir descritos:

Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:
I - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
II - 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
III - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
IV - 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
V - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

Declaro, outrossim, que a referida empresa não está impedida de licitar com a Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, nem foi apenada com sanção vigente de inidoneidade de licitar e contratar com a Administração Pública ou teve condenação judicial que a impeça de licitar e contratar com o Poder Público.

E, por ser a expressão da verdade firmo a presente.

_____, __ de _____ de2026.

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

Razão Social da licitante:
Endereço:
CNPJ:
Inscrição Estadual:
Inscrição Municipal:
Email:
Telefone:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2026
PROCESSO N° 063/2026

Objeto: Aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, de acordo com as especificações do termo de referência, constante no Anexo I do Edital.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	MARCA	VR UNIT (R$)	VR TOTAL (R$)
1	MINI PASTEL – SABORES VARIADOS	CTO	125			
2	MINI CHURROS DE CHOCOLATE	CTO	73			
3	MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE	CTO	83			
4	MINI HAMBÚRGUER	UNID	5.750			
5	MINI EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY	CTO	88			
6	MINI CACHORRO QUENTE LANCHE PRONTO	UNID	1.000			
7	LANCHE FRIO NATURAL	UNID	5.700			
8	BOLO TIPO CONFEITADO SIMPLES COM RECHEIO	KG	158			
9	MINI COXINHA DE FRANGO	CTO	92			
10	MINI COXINHA DE CARNE	CTO	92			
11	MINI BOLINHA DE QUEIJO	CTO	92			
12	MINI RISOLIS DE PRESUNTO E QUEIJO	CTO	78			
13	MINI QUIBE	CTO	90			

14	**MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO QUE QUEIJO**	CTO	60			
15	**MINI ESFIRA DE CARNE**	CTO	87			
16	**MINI ESFIRRA DE FRANGO**	CTO	87			
17	**MINI ENROLADINHO DE SALSICHA**	CTO	83			
18	**BOLO TIPO CASEIRO SEM COBERTURA**	UNID	280			
19	**BOLO TIPO CASEIRO COM COBERTURA**	UNID	353			
20	**MARMITEX M**	UNID	720			
21	**MARMITEX G**	UNID	436			
				VALOR TOTAL R$:		

1 - 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.

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

3 - O proponente declara que:
a - está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
b - 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 7°, XXXIII, da Constituição;
c - não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
d - cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

4 - Declaro que a Cooperativa proponente cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021. (APENAS SE FOR COOPERATIVA)

5 - 5 - Declaro, para fins de participação no presente certame, que a empresa se enquadra como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI, conforme o caso, e atende aos requisitos legais para participação exclusiva, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

_____, __ de _____ de 2026.

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

NOME COMPLETO, portador do RG nº....., representante legal da empresa....., estabelecida a Rua....., nº....., Bairro....., na cidade de....., Telefone....., inscrita no CNPJ nº ....., interessada em participar no Pregão Eletrônico 00X/2026, do Município de Flora Rica, declaro sob as penas da lei, que a empresa não tem, em seu quadro funcional, menor de 18 (dezoito) anos cumprindo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos desempenhando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, para fins de cumprimento no disposto no art. 7º., inc. XXXIII, da Constituição Federal.

_____, __ de _____ de 2026.

_____
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO Nº ____/2026

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA E A EMPRESA _____, PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA, Estado de São Paulo, localizada na Rua Simão de Oliveira, nº. 150, CNPJ nº. 44.925.279/0001-90, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Fábio Luiz Florentino de Faria, portador da cédula de identidade RG nº 47.XXX.XXX-8 SSP/SP e do CPF (MF) nº *********, denominada neste ato de CONTRATANTE e a empresa _____, CNPJ nº _____, neste ato representada pelo _____, Sr. _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF (MF) nº. _____, residente e domiciliado na _____, nº. _____, _____, _____, denominada neste ato de CONTRATADA, resolvem celebrar o presente Contrato nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, Decreto Municipal n.º 12/2023 e suas alterações e do Edital do **Pregão Eletrônico nº 018/2026 - Processo nº 063/2026**, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A CONTRATADA se obriga ao fornecimento de bolos, salgados, e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, de acordo com as condições, quantidades e especificações estabelecidas no Edital do **Pregão Eletrônico nº 018/2026**, no Termo de Referência, na proposta apresentada pela CONTRATADA e neste instrumento contratual.

1.2. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.2.1. O termo de referência;
1.2.2. O Edital da Licitação;
1.2.3. A Proposta do contratado; e

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data estabelecida no instrumento contratual, podendo ser prorrogado sucessivamente, até o limite máximo de 10 (dez) anos, desde que demonstrada, a cada prorrogação, a vantajosidade para a Administração e atendidos os demais requisitos previstos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante formalização de termo aditivo.

2.1.1. O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

2.2. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

3.1. A entrega do objeto contratado deverá ocorrer nos termos contidos no Termo de Referência, anexo a este contrato.

3.2. O fornecimento dos produtos será realizado PARCELADAMENTE, nos locais, horários e datas determinados pelo Setor Requisitante. As entregas ocorrerão conforme solicitação formal da Administração, na data, horário e local previamente definidos pelo Setor Requisitante, de acordo com a necessidade da Administração, especialmente para atendimento de eventos, oficinas, atividades institucionais e demais demandas dos setores municipais. O responsável pelo recebimento do objeto deverá conferir a nota fiscal, o objeto e assinar o comprovante de recebimento.

3.3. O recebimento dos produtos será realizado de acordo com os quantitativos e especificações constantes da Ordem de Entrega. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações contratadas. A CONTRATADA deverá substituir ou complementar, às suas expensas, os produtos recusados pela Administração em razão de desconformidade com as especificações contratadas, no prazo máximo de 2 (duas) horas, contado do recebimento da comunicação formal, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

3.4. A empresa vencedora será constantemente avaliada quanto à qualidade dos produtos fornecidos. Caso algum produto seja fornecido em desacordo com os requisitos estabelecidos no presente Edital, deverá ser substituído no prazo de até **2 (duas) horas**, a contar da comunicação da Administração, às expensas da CONTRATADA.

3.5. Correrão por conta da contratada todas as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento e da própria aquisição dos produtos.

3.6. As quantidades especificadas no presente Edital são estimativas, não sendo o Poder Público obrigado a efetivar a aquisição na totalidade dos mesmos na vigência da licitação.

3.7. A execução do contrato oriundo da presente licitação será acompanhada e fiscalizada pela Prefeitura Municipal de Flora Rica, nos termos do art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, a **GESTÃO DO CONTRATO** será realizada através do servidor ********, nos termos da Portaria n.º ***/202*, e a **FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO** será realizada através do servidor ********, nos termos da Portaria n.º ***/202*.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual, considerando a natureza do fornecimento e a necessidade de assegurar que a CONTRATADA seja

diretamente responsável pela qualidade, segurança, conservação e entrega dos produtos às Secretarias Municipais e aos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP.

CLÁUSULA QUINTA – VALOR DO CONTRATO

5.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R$ ******* (.....) pelo fornecimento dos produtos objeto da contratação, ficando ajustados os preços relativos aos itens adjudicados à CONTRATADA, conforme proposta vencedora, nos seguintes termos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	MARCA	VR UNIT (R$)	VR TOTAL (R$)
1	MINI PASTEL – SABORES VARIADOS	CTO	125			
2	MINI CHURROS DE CHOCOLATE	CTO	73			
3	MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE	CTO	83			
4	MINI HAMBÚRGUER	UNID	5.750			
5	MINI EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY	CTO	88			
6	MINI CACHORRO QUENTE LANCHE PRONTO	UNID	1.000			
7	LANCHE FRIO NATURAL	UNID	5.700			
8	BOLO TIPO CONFEITADO SIMPLES COM RECHEIO	KG	158			
9	MINI COXINHA DE FRANGO	CTO	92			
10	MINI COXINHA DE CARNE	CTO	92			
11	MINI BOLINHA DE QUEIJO	CTO	92			
12	MINI RISOLIS DE PRESUNTO E QUEIJO	CTO	78			
13	MINI QUIBE	CTO	90			
14	MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO QUE QUEIJO	CTO	60			
15	MINI ESFIRA DE CARNE	CTO	87			
16	MINI ESFIRRA DE FRANGO	CTO	87			
17	MINI ENROLADINHO DE SALSICHA	CTO	83			
18	BOLO TIPO CASEIRO SEM COBERTURA	UNID	280			

19	**BOLO TIPO CASEIRO COM COBERTURA**	UNID	353			
20	**MARMITEX M**	UNID	720			
21	**MARMITEX G**	UNID	436			
					VALOR TOTAL R$:	

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da

liquidação da despesa, após o recebimento definitivo do objeto e o regular atesto da documentação fiscal pelo responsável.

6.2. O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta bancária de titularidade da CONTRATADA, previamente informada à Administração, observados os procedimentos administrativos e financeiros do Município.

6.3. Caso constatado alguma irregularidade na fatura/nota fiscal, esta será devolvida ao fornecedor, acompanhada da informação correspondente às irregularidades verificadas, para as necessárias correções que serão de responsabilidade da licitante vencedora.

6.4. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá da sua reapresentação.

6.5. Na emissão das notas fiscais devem constar no corpo da nota os dados bancários da contratada.

CLÁUSULA SÉTIMA– REAJUSTE DE PREÇOS

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC/FIPE/SP, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

b) Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido;

d) Exigir que o Contratado substitua, repare ou corrija, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que forem constatados vícios, defeitos ou incorreções;

e) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, na forma e nas condições estabelecidas no presente Contrato e no Termo de Referência;

g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

h) Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

j) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada e na legislação aplicável:

a) Fornecer bolos, salgados, sanduíches e marmitex de acordo com as especificações, quantidades, padrões de qualidade, condições de acondicionamento e demais características estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada.

b) Fornecer os produtos em perfeitas condições de consumo, observando as normas sanitárias, de higiene, manipulação, armazenamento, conservação, transporte e segurança dos alimentos aplicáveis.

c) Entregar os produtos nos locais, dias e horários determinados pela CONTRATANTE, conforme as solicitações das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP.

d) Cumprir rigorosamente os quantitativos e tipos de produtos solicitados, não podendo substituir, alterar ou modificar os produtos sem prévia autorização da CONTRATANTE.

e) Garantir que os produtos sejam frescos, próprios para consumo e dentro do prazo de validade, observadas as condições específicas de cada produto.

f) Responsabilizar-se pelo adequado acondicionamento e transporte dos alimentos, utilizando embalagens apropriadas, limpas, íntegras e compatíveis com a natureza dos produtos, de forma a preservar sua qualidade e segurança até o momento da entrega.

g) No fornecimento de marmitex, garantir que as refeições sejam entregues em embalagens apropriadas para alimentos, devidamente fechadas e em condições adequadas de temperatura, higiene, conservação e transporte, acompanhadas de talheres descartáveis individuais, contendo, no mínimo, um garfo e uma faca, devidamente protegidos e acondicionados, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

h) Garantir que os salgados possuam quantidade adequada e perceptível de recheio, conforme as características do produto, não sendo admitidos produtos com recheio insuficiente, inexistente ou meramente residual.

i) Garantir que os salgados fritos sejam entregues sem excesso de óleo, não sendo admitidas embalagens excessivamente engorduradas, encharcadas ou com acúmulo de óleo.

j) Substituir, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE, os produtos que forem entregues em desacordo com as especificações, apresentarem alterações de qualidade, embalagem danificada, condições inadequadas de conservação ou qualquer outra irregularidade constatada no recebimento.

k) Providenciar a substituição dos produtos recusados no prazo de até 2 (duas) horas, a contar da comunicação da CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando a irregularidade decorrer de responsabilidade da CONTRATADA.

l) Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, bem como comunicar à CONTRATANTE qualquer alteração que possa comprometer sua capacidade de execução.

m) Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas decorrentes da execução do objeto, não cabendo à CONTRATANTE qualquer responsabilidade por tais obrigações.

n) Responsabilizar-se por todos os custos relacionados à execução do objeto, incluindo produção, preparação, embalagem, acondicionamento, transporte, carga, descarga e entrega dos produtos.

o) Disponibilizar, quando solicitado pela CONTRATANTE, informações e documentos necessários à fiscalização da execução do objeto, inclusive aqueles relacionados à procedência, qualidade e condições sanitárias dos produtos.

p) Atender prontamente às solicitações da fiscalização e da gestão contratual, prestando os esclarecimentos necessários e corrigindo eventuais irregularidades identificadas durante a execução.

q) Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer circunstância que possa impedir ou atrasar o fornecimento, apresentando as justificativas e providências adotadas para regularização.

r) Cumprir as determinações dos órgãos de fiscalização sanitária e demais normas legais e regulamentares aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos.

s) Não transferir a terceiros as obrigações decorrentes da contratação sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, quando tal autorização for exigida.

t) Manter sigilo sobre informações a que tenha acesso em razão da execução do contrato, quando aplicável.

u) Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão, dolo ou culpa, relacionados à execução do objeto, sem prejuízo das demais responsabilidades legais.

v) Cumprir integralmente as determinações da CONTRATANTE, do gestor e dos fiscais do contrato, desde que relacionadas ao objeto contratado e observadas as disposições do edital e do Termo de Referência.

w) Cumprir todas as demais obrigações previstas no Edital, Termo de Referência, contrato e legislação aplicável, necessárias à adequada execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, ou apresentar declaração ou documentação falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
IV. Multa:

a) moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) sobre o valor contratual, por dia de atraso na prestação dos produtos, limitado a 30 (trinta) dias, ultrapassado os quais a CONTRATANTE deverá promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021;
b) compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

11.4.2. O valor das multas aplicadas poderá ser descontado de eventuais créditos devidos à CONTRATADA, observados o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal. Caso não seja possível a compensação, a cobrança será realizada na forma legalmente cabível.
11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

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

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de

fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3. Nesta hipótese do item 12.2., aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

12.6. O termo de extinção do contrato, sempre que possível, será precedido:
a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e
c) Indenizações e multas

12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.8.1. A Administração poderá descontar dos créditos devidos à CONTRATADA os valores correspondentes às multas aplicadas e aos prejuízos comprovadamente causados, observados o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das demais medidas de cobrança legalmente cabíveis.

12.8.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. Os recursos necessários ao adimplemento das obrigações decorrentes do presente contrato correrão por conta do recurso da seguinte dotação orçamentária:

****

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os

acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite estabelecido no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

15.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

15.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

15.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

15.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

15.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de

comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

15.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

15.9.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

15.10. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Aplica-se a Lei nº 14.133/2021, e o Código Civil Brasileiro ao presente Contrato e em especial aos seus casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

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

18.2.E por estarem justos e contratados, CONTRATANTE E CONTRATADA, mutuamente assinam o presente instrumento contratual, em quatro vias de igual valor e teor e para todos os efeitos legais, na presença de duas testemunhas idôneas e civilmente capazes.

Flora Rica/SP, ... de ..... de 2026.

_____
Prefeitura Municipal de Flora Rica
CONTRATANTE
Fábio Luiz Florentino de Faria
Prefeito Municipal

_____
****
(nome da empresa)
CONTRATADA

Testemunhas:

1._____ 2._____

Nome: Nome:

RG: RG:

ANEXO VII

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

CONTRATANTE:PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORA RICA-SP
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): XXX/2026

OBJETO: Aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, de acordo com as especificações do termo de referência, constante no Anexo I do Edital.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

LOCAL e DATA: Flora Rica, * de ****** de 2026**

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 204.XXX.XXX-10

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 204.XXX.XXX-10
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 204.XXX.XXX-10

Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome: Fabio Luiz Florentino de Faria
Cargo: Prefeito
CPF: 204.XXX.XXX-10
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

FISCAL DO CONTRATO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: Processo Licitatório
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

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

ANEXO VIII
ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Flora Rica.
CNPJ Nº: 44.925.279/0001-90
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO: Aquisição de bolos, salgados e marmitex, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos demais setores da Prefeitura Municipal de Flora Rica/SP, de acordo com as especificações do termo de referência, constante no Anexo I do Edital.

VALOR (R$):

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

Flora Rica/SP, _____ de _____ de 2026.

_____
Fabio Luiz Florentino de Faria
Prefeito de Flora Rica
E-mail: **********
CONTRATANTE

_____
********** (nome)
********* (cargo)
E-mail: **********
CONTRATADA