



**PROCESSO Nº 000322/2024**  
**EDITAL Nº 000202/2024**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000138/2024**  
**REGISTRO DE PREÇOS**

A Prefeitura Municipal de Itapira, através da Secretaria de Recursos Materiais, torna público que fará realizar procedimento licitatório na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço por lote, objetivando o Registro de Preços dos materiais descritos no Item I - OBJETO deste Edital, a qual será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Decreto Municipal nº 056, de 30 de março de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, com suas alterações; à Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1.990 (Código de Defesa do Consumidor); à Lei Orgânica do Município, de 05 de abril de 1.990, e às demais normas complementares e disposições deste instrumento.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

Os trabalhos serão conduzidos por Servidor da Prefeitura do Município de Itapira/SP, designado para a função de Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas, utilizado pela administração direta, constante na página da internet do **Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI**, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>).

O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para o preenchimento da proposta inicial e para o envio dos documentos de habilitação na plataforma do sistema eletrônico, atentando também para a data e horário de início da disputa. **A não anexação dos documentos de habilitação, conforme exigido no edital, implicará em inabilitação automática da licitante.**

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 de sua desconexão.

**INÍCIO DE ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS:** às 08 horas do dia 29/12/2024.  
**ABERTURA DAS PROPOSTAS:** às 08 horas do dia 16/12/2024.  
**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** às 08h30min horas do dia 16/12/2024.

**MODO DE DISPUTA ABERTO.**

**TEMPO DE DISPUTA:** 10 minutos, acrescido do tempo de prorrogação automática, quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão.

**LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:** Sistema eletrônico de contratações SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>).

**VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS**

**PREGÃO ELETRÔNICO – MANUAL DO FORNECEDOR**  
Documento disponível em conjunto com este edital no mesmo endereço eletrônico para download.

**1. DO OBJETO**

1.1. O presente pregão tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS PARA**



**DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ITAPIRA/SP**, conforme solicitações, anexas nos autos do processo, de acordo com as especificações técnicas e condições do Termo de Referência, Anexo I.

## **2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1. Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atenderem às exigências constantes deste Edital e de seus anexos.

2.2. A presente licitação é destinada a participação da **AMPLA CONCORRÊNCIA**.

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

2.4. Não poderão disputar desta licitação:

2.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

2.4.5. 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;

2.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7. 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;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 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.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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



2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1 As empresas licitantes interessadas em participar do certame deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet.

3.1.2 Deverão, ainda, se credenciar por meio da chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis) junto a página eletrônica SCPI — Portal de Compras — Pregão Eletrônico <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

3.1.3 As instruções para obtenção da chave e senha de acesso estão disponíveis na cartilha do fornecedor, em conjunto com este edital no mesmo endereço eletrônico para download.

3.1.4 Os licitantes estão isentos de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI.

3.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal, única e exclusiva do licitante ou de seu representante legal, e na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.5 Para os esclarecimentos e dúvidas referentes ao processo licitatório, entrar em contato, exclusivamente, pelo telefone: (19) 3843-9180 ou e-mail: [licitacoes@itapira.sp.gov.br](mailto:licitacoes@itapira.sp.gov.br).

3.6 Esclarecimentos de dúvidas a respeito de operações no SCPI — Portal de Compras, quais sejam: preenchimento de proposta, *upload* de documentação, bem como eventuais falhas em qualquer fase no transcurso do processo deverão ser sanadas junto ao setor de assistência técnica do provedor do sistema:

- Amendola & Amendola Software: **(17) 3557-9090**
- Fiorilli Software Ltda: **(17) 3264-9000.**

### **4. DA CONEXÃO COM O SISTEMA**

4.1 A participação no pregão dar-se-á por meio de conexão do licitante ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha, pessoal e intransferível, e subsequente preenchimento da Proposta Comercial Inicial e encaminhamento dos Documentos de Habilitação, exclusivamente por meio do referido sistema eletrônico, observadas datas e horários limites estabelecidos neste edital.



4.2 O preenchimento da proposta inicial e o encaminhamento dos documentos de habilitação pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas neste edital e seus anexos. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.3 O comparecimento ao site do representante legal da licitante é imprescindível em todas as sessões pertinentes a este certame licitatório.

4.3.1. A ausência do representante legal da licitante nos horários e datas marcadas no CHAT MENSAGENS, implicará na aceitação por parte do representante legal ausente, de todas e quaisquer decisões tomadas pelo Pregoeiro e aceitas pelas licitantes presentes.

4.4. 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.

4.4.1. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4.4.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 60 (sessenta) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico poderá ser suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos licitantes participantes.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço unitário, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

5.2 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.2.1 cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

5.2.2 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado 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;

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

5.2.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

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

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

5.4.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "nenhuma", impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.4.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "nenhuma", apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.5 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.2 e 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



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

5.7 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.

5.8 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

5.9 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.

5.10 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências

5.11 Deverá ser indicado na proposta o responsável pela assinatura da ata de registro de preços, contendo os seguintes dados:

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

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

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

RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

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

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

Telefone(s): \_\_\_\_\_

**5.12 Deverá ser enviado o arquivo.pdf do cadastro corporativo do responsável pela assinatura da ata de registro. Caso a empresa não possua, o primeiro acesso deverá ser feito por meio do login na página inicial do endereço eletrônico <https://tce.sp.gov.br>.**

## **6. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA**

6.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis no portal <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

6.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

6.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

6.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado no portal <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

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

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

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.



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

6.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.

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

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

6.9. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

6.10. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão respeitados os procedimentos próprios da Administração Pública e efetuadas as retenções na fonte dos percentuais estabelecidos na legislação vigente.

## **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 etapa de abertura da sessão pública.

7.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

7.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

7.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

7.6. 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.

7.6.1. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, será aquele estabelecido no sistema "Fiorillus".



7.7. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR GLOBAL POR LOTE**, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais.

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

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO**.

7.11. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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.

7.12. 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 10 (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. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

7.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.17.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.



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

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

7.17.5.2 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;

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

7.17.5.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

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

7.17.6.1 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;

7.17.6.2 empresas brasileiras;

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

7.17.6.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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.

7.19 Será desclassificada a proposta que:

7.19.1 conter vícios insanáveis;

7.19.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.19.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.19.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

7.20.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.20.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

7.21 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.





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

7.23 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

7.23.3 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio indicado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23.4 Quando o lote negociado contiver vários itens, é necessário que o licitante mais bem classificado aplique o percentual de desconto indicado na sua proposta em cada item do lote de forma proporcional, caso contrário, o último lance ofertado não será considerado como válido e adequado.

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

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1 Encerrada a etapa de negociação e aceitação, 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 2.4 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) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

8.3 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 23/06.

8.4 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

### **8.5 Habilitação Jurídica**

8.5.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou

8.5.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e da última alteração contratual, se houver, devidamente depositados ou arquivados na Junta Comercial do Estado onde estiver estabelecida a pessoa jurídica, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou

8.5.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício, ou

8.5.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### **8.6 Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista**

8.6.1 CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.



8.6.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.6.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

8.6.4 Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

8.6.5 FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

8.6.6 CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho ([www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao)).

#### 8.7 **Qualificação Técnica**

8.7.1 A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

8.7.1.1 No mínimo um **atestado de capacidade técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o fornecimento do objeto.

#### 8.8 **Qualificação Econômico-Financeira**

8.8.1 Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

8.8.1.1 Caso a empresa se encontre em processo de recuperação judicial, deverá apresentar durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor.

#### 8.9 **Declarações complementares de apresentação obrigatória:**

8.9.1 Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação.

8.9.2 Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

8.9.3 Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

8.9.4 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

8.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema FIORILIS.

8.10.1 Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não-digitais.

8.11 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.

8.12 Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

8.13 **O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração** de que sua proposta econômica 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.

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

8.15 Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

8.16 Quanto às certidões que omitirem a data de seu vencimento, só serão aceitas as que forem expedidas com prazo não superior a 06 (seis) meses a contar da data da abertura dos envelopes dos documentos para habilitação.

8.17 Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.

8.18 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por Cartório competente, ou mediante publicação em órgão de Imprensa Oficial, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.

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

8.19.1 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

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

8.20 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação 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.

8.21 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. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

9.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.



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

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

9.7 Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo e condições estabelecidas neste edital, o Pregoeiro poderá convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **10. DOS RECURSOS**

10.1. A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

10.3.1. O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

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

10.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

10.9. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o(a) Pregoeiro(a) encaminhará o processo licitatório à autoridade superior, que poderá:

10.9.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

10.9.2. revogar o procedimento por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado;

10.9.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; ou

10.9.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

10.10. A homologação desta licitação não obriga a Administração à contratação do objeto licitado.

10.11. A adjudicação do objeto à licitante vencedora e a homologação da licitação serão publicadas no Diário Oficial do Município de Itapira e disponibilizadas no Portal de Compras –



**Pregão Eletrônico – FIORILLI,**  
**(<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>).**

### **11. PRAZOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO.**

11.1 Será emitida ordem de compras pela Secretaria requisitante do Município de Itapira, para o devido fornecimento do objeto.

11.2 O objeto deverá seguir as exigências constantes do **ANEXO I (Termo de Referência)**, as especificações constantes neste Edital, além de Leis e legislações que incidam na plena execução do Objeto, deste Edital.

11.3 A empresa adjudicatária obriga-se a fornecer o objeto a ela adjudicado, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no edital.

11.4 Correrão por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como seguro, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, locação e quaisquer outros que venham a incidir no pleno atendimento do objeto e o fornecimento deverá ocorrer sem prejuízo dos fornecimentos normais desta Prefeitura.

11.5. Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

11.5.1 Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do **ANEXO I (Termo de Referência)**, determinando sua substituição.

11.5.2 Determinar sua correção ou devida complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

11.6 As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo conforme consta no **ANEXO I (Termo de Referência)**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

### **12. FORMA DE PAGAMENTO**

12.1 O pagamento será efetuado pelo Município de Itapira após a comprovação do fornecimento do objeto e a devida apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada, pela Secretaria requisitante, sem qualquer correção monetária, no prazo estipulado no ANEXO I – Termo de Referência.

12.2 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal, será imediatamente solicitada à empresa adjudicatária carta de correção, se couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura no prazo de 02 (dois) dias úteis.

12.2.1 Caso a empresa adjudicatária não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

### **13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

13.1 Os recursos necessários para fazer frente às despesas da presente licitação onerarão as seguintes dotações orçamentárias, conforme abaixo:

|                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Secretaria de Saúde (Material de Consumo – Rede Básica de Saúde) – 02.07.01.10.301.13.2.027.3.3.90.30;                                     |
| - Secretaria de Saúde (Material de Consumo – Ambulatorial e Hospitalar) – 02.07.01.10.302.13.2.029.3.3.90.30;                                |
| - Secretaria de Saúde (Material de Consumo – Vigilância em Saúde) – 02.07.01.10.304.13.2.030.3.3.90.30.                                      |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Secretaria de Promoção Social - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.064.3.3.90.30.00. |



|                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Proteção Social Básica - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.065.3.3.90.30.00.                   |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Proteção Especial de Média Complexidade) - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.066.3.3.90.30.00. |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Proteção Especial da Alta Complexidade) - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.067.3.3.90.30.00.  |
| - Secretaria de Recursos Materiais (Material de Consumo) – 02.13.01.04.122.25.2.054.3.3.90.30.                                                          |
| - Secretaria de Cultura e Turismo (Material de Consumo – Fundo Municipal da Cultura) – 02.14.01.13.392.026.2.055.3.3.90.30.                             |
| Secretaria de Cultura e Turismo (Material de consumo - Fundo Municipal do Turismo) – 02.14.02.23.695.026.2.068.3.3.90.30.                               |

#### **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

14.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei, o licitante que, a contratada 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) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. A sanção de impedimento de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada também àqueles que:

- a) retardarem a execução do objeto contratual;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;
- c) fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

14.3. 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:

14.3.1. advertência;

14.3.2. multa de mora;

14.3.2.1. multa de 10% (dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;

14.3.2.2. multa de 1% (um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente a entrega que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10 (dez) dias;

14.3.2.3. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;

14.3.2.4 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou má qualidade; e

14.3.2.5. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso recusa injustificada de assinar/receber o contrato.

14.4. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação de outras, bem como das demais penalidades previstas em lei.

14.5. Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, nas hipóteses de advertência, multa ou suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.



14.6. O valor das multas eventualmente aplicadas será devidamente corrigido utilizando-se o IPCA/IBGE, conforme legislação pertinente, até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura do Município de Itapira, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial. Na impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

14.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe facultado vista ao processo.

14.8. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do contrato, as multas e penalidade serão elevadas em dobro, em caso de reincidência.

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

## **15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. 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.

15.3. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via **Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI**, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>) ou encaminhada via e-mail: [licitacoes@itapira.sp.gov.br](mailto:licitacoes@itapira.sp.gov.br).

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

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

16.2. 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.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.



16.8. 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.

16.9. O Manual de operações do sistema Fiorilli encontra-se disponível aos interessados no Portal <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

16.10. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso do sistema Fiorilli podem ser obtidas junto ao setor de assistência técnica do provedor do sistema: Amendola & Amendola Software: **(17) 3557-9090**, Fiorilli Software Ltda: **(17) 3264-9000**.

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

16.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

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

- 16.13.1. Anexo I - Termo de Referência
- 16.13.2. Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- 16.13.3. Anexo II -A - Cadastro Reserva.
- 16.13.4. Anexo III – Modelos de Declarações.
- 16.13.5. Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços.
- 16.13.6. Anexo V - Cadastro do Responsável.
- 16.13.7. Anexo VI - Termo de Ciência e Notificação.
- 16.13.8. Anexo VII - Declaração de Documentos à Disposição do Tribunal de Contas.

Itapira/SP – SP, 28 de novembro de 2024.

Vladen Vieira  
Secretário Municipal de Saúde

Regina Ramil Marella  
Secretaria Municipal de Promoção Social

Cláudia Maria Rodrigues Gonçalves  
Diretora de Recursos Materiais

Sr. César Ricardo Lupinacci  
Secretário Municipal De Cultura E Turismo





**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ITAPIRA/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:**

**LOTE 01**

| ITEM | QNT.  | UNID.  | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|-------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01   | 4.060 | Pacote | <b>Açúcar Cristal Branco:</b> Composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária contendo 5 quilos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 02   | 1.530 | Pacote | <b>Açúcar Refinado Branco:</b> Embalagem pacote contendo 1 quilo, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 03   | 990   | Frasco | <b>Adoçante Dietético:</b> Ingredientes água, sorbitol, edulcorantes artificiais: sacarina sódica, aclimato de sódio e conservantes: ácido benzóico e metilparabeno. Acondicionado em embalagem frasco com no mínimo 200 ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 04   | 650   | Caixa  | <b>Amido de Milho:</b> O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Características físicas, químicas, biológicas e embalagem devem obedecer a legislação vigente. Acondicionado em embalagem caixa de 500 gramas, com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega e validade mínima de 6 (seis) meses.                                                                                                                                                                                                                |
| 05   | 2.200 | Pacote | <b>Arroz Agulhinha Longo Fino:</b> Tipo 1, especial, beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%; Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer à legislação vigente. Acondicionado em embalagem saco plástico atóxico com 5 quilos. Selecionado eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico), prazo de validade mínima de 6 meses e no máximo 30 dias do empacotamento na entrega do produto. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. |
| 06   | 500   | Pacote | <b>ARROZ INTEGRAL:</b> Arroz integral, Tipo 1 primeira qualidade, grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; Embalagem acondicionado em saco plástico contendo 1 kilo validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 07   | 100   | Pacote | <b>Feijão Branco:</b> Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 08   | 3.900 | Pacote | <b>Feijão Cariquinha:</b> Tipo 1, Composição: natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos, prazo de validade mínima de 04 (quatro) meses e data de empacotamento de no máximo 30 dias da entrega do produto. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 1 quilo.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|           |       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|-------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>09</b> | 400   | Pacote | <b>Feijão Preto:</b> Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, comunidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, prazo de validade mínima de 04 (quatro) meses e data de empacotamento de no máximo 30 dias da entrega do produto. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 1 quilo.                                                                                                                                         |
| <b>10</b> | 1.320 | Fardo  | <b>Refrigerante:</b> Sabor Guaraná; Composto de água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corante caramelo, acidulante, conservante e outros ingredientes permitidos, isento de corantes artificiais. Embalagem primária garrafa pet contendo 2 litros, hermeticamente fechada. Embalagem secundária plástico resistente contendo 6 unidades, com validade mínima de 72 dias na data da entrega.                                                                                                                                                                                   |
| <b>11</b> | 950   | Pacote | <b>Sal Refinado e Iodado:</b> Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem primária de plástico resistente de 01 quilo. Validade mínima de 6 meses e de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.                                                                                                                                                              |
| <b>12</b> | 900   | Frasco | <b>Vinagre de Vinho Tinto:</b> Produzido da fermentação do vinho tinto, produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Acondicionado em frasco plástico de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo com 750 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. A validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias a partir da data de entrega do produto. |
| <b>13</b> | 120   | Frasco | <b>Vinagre Branco:</b> Acondicionado em frasco plástico de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo com 750 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. A validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias a partir da data de entrega do produto.                                                                                                             |

## LOTE 02

| ITEM      | QNT.  | UNID.  | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>14</b> | 800   | Pacote | <b>Biscoito Doce Amanteigado Aveia e Mel:</b> Formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. Acondicionado em saco plástico impermeável fechado, com no mínimo 290 gramas e reembalados em sub embalagens internas com no mínimo 3 unidades individuais. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                   |
| <b>15</b> | 1.200 | Pacote | <b>Biscoito Doce Amanteigado:</b> Formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. Acondicionado em saco plástico impermeável fechado, com no mínimo 280 gramas e reembalados em sub embalagens internas com no mínimo 3 unidades individuais. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Sabores a serem definidos pela Administração. |
| <b>16</b> | 600   | Pacote | <b>Biscoito doce sem Recheio de Aveia e Mel:</b> de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; validade mínima 05 meses a contar da data de entrega e acondicionado em saco filme Bopp com no                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|           |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |        |        | mínimo 400 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>17</b> | 1.350  | Pacote | <b>Biscoito Doce tipo Rosquinha:</b> Formatações diversas composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. Acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, com no mínimo 350 gramas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Sabores a serem definidos pela Administração.                                                                                                                                   |
| <b>18</b> | 850    | Pacote | <b>Biscoito Doce sem Recheio de Leite:</b> Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermento químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e enzima protease. Contém glúten. Acondicionado em refil Bopp e reembalados em saco plástico com no mínimo 350 gramas, contendo 3 pacotes individuais.                                                                  |
| <b>19</b> | 1050   | Pacote | <b>Biscoito Doce sem Recheio tipo Maisena:</b> Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho ou fécula de mandioca ou arroz, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio e enzima protease, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes. Contem glúten. Acondicionado em saco plástico impermeável fechado, com no mínimo 350 gramas e reembalados em sub embalagens internas com no mínimo 3 unidades individuais.                                       |
| <b>20</b> | 950    | Pacote | <b>Biscoito Doce sem Recheio tipo Maria:</b> Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho ou fécula de mandioca ou arroz, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio (INS503ii) e pirofosfato de sódio (INS450ii)), soro de leite em pó, aromatizante, estabilizante lecitina de soja (ETI), contem glúten. Acondicionado em saco plástico impermeável fechado, com no mínimo 350 gramas e reembalados em sub embalagens internas com no mínimo 3 unidades individuais. Validade mínima de 6 (seis) meses da entrega do produto. |
| <b>21</b> | 1.000  | Pacote | <b>Biscoito Salgado Integral:</b> Zero % gordura trans. Acondicionado em saco plástico impermeável fechado, com no mínimo 400 gramas e reembalados em sub embalagens internas com no mínimo 3 unidades individuais. Prazo de validade mínimo de 6 meses, impressos na embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>22</b> | 1950   | Pacote | <b>Biscoito tipo Cream Cracker:</b> Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal refinado, açúcar invertido, fermento biológico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha enzima protease. Contem glúten. Acondicionado em saco plástico impermeável fechado, com no mínimo 350 gramas e reembalados em sub embalagens internas com no mínimo 3 unidades individuais.                                                                                                                                 |
| <b>23</b> | 32.100 | Pacote | <b>Bolinho de Farinha de Trigo:</b> Recheio cremoso, com identificação do produto, marca do fabricante, tabela de valores nutricionais e prazo de validade. Acondicionado em saco plástico atóxico individual com no mínimo 40 gramas. Sabores do recheio a serem definidos pela Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



**LOTE 03**

| ITEM | QNT. | UNID.  | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24   | 920  | Vidro  | <b>Azeitona Verde sem Caroço:</b> Ingredientes: azeitona verde, água e sal, regulador de acidez ácido cítrico. Acondicionado em recipiente de vidro contendo peso líquido de 330 gramas e peso drenado de 155 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 25   | 550  | Pacote | <b>Batata Palha Crocante:</b> De primeira qualidade integral e crocante. Composição básica, gordura vegetal, sal refinado, sabor natural batata, pronta para consumo, com validade de 36 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em saco laminado atóxico, resistente com identificação do produto com no mínimo 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                              |
| 26   | 500  | Frasco | <b>Catchup:</b> Composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitida, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, Acondicionado em frasco plástico atóxico com no mínimo 400 gramas, validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                   |
| 27   | 950  | Pote   | <b>Maionese:</b> Tipo tradicional-composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, validade quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Acondicionado em pote plástico de 500 gramas. Prazo validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 28   | 550  | Frasco | <b>Mostarda:</b> Acondicionado em frasco plástico apropriado com no mínimo 200 gramas, com validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**LOTE 04**

| ITEM | QNT.  | UNID.   | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29   | 1.000 | Unidade | <b>Achocolatado em Pó Instantâneo:</b> Composição: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes, contem glúten. Acondicionado em saco plástico atóxico ou lata com no mínimo 400 gramas.                                              |
| 30   | 400   | Caixa   | <b>AVEIA EM FLOCOS.</b> Embalagem: caixa com 500g data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.                                                                                                                                                                                                                  |
| 31   | 70    | Pacote  | Canela em pó:, de 1ª qualidade, embalagem de no mínimo 20 gr. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e número de lote do produto.                                                                                                                                                                             |
| 32   | 70    | Pacote  | Canela em casca:, de 1ª qualidade, embalagem de no mínimo 20 gr. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e número de lote do produto.                                                                                                                                                                          |
| 33   | 200   | Pacote  | <b>CACAU EM PÓ: COMPOSIÇÃO:</b> Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.                                                                    |
| 34   | 540   | Caixa   | <b>Chocolate em Pó:</b> Composição: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, composto por no mínimo 32% de cacau. O produto será acondicionado em caixas de papelão, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200 gramas de peso líquido, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. |
| 35   | 110   | Pacote  | <b>Chocolate Granulado:</b> Composição: preparado com cacau em pó, açúcar, amido de milho, podendo ser ou não adicionado de leite e outras substancias; com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; o produto será                                                                                            |



|           |            |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |            |        | embalado em saco plástico transparente, resistente, hermeticamente vedado, pesando 900 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>36</b> | 650        | Caixa  | <b>Chá Mate:</b> Mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, são, limpos e dessecados. Acondicionado em caixas de papelão, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações da legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 (seis) meses e fabricação máxima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. |
| <b>37</b> | 1570       | Caixa  | <b>Chá Camomila:</b> Constituído de florais íntegros, de espécime vegetais genuínos dessecados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 (onze) meses a contar da entrega, acondicionados em sachês envelopados individualmente, embalado em caixa de papelão apropriado com 15 (quinze) saquinhos.                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>38</b> | 1000       | Caixa  | <b>CHÁ DE ERVA DOCE:</b> Chá de erva doce de primeira qualidade, 10g com 10 sachês, ingredientes: fruto de erva doce ( <i>pimpinella anisum</i> , L.) validade mínima de 10 meses no ato da entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>39</b> | 1070       | Caixa  | <b>Chá de Hortelã:</b> Constituído de folhas novas, brotos, de espécime vegetais genuínos dessecados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 (onze) meses a contar da entrega, acondicionados em sachês envelopados individualmente, embalado em caixa de papelão apropriado com 15 (quinze) saquinhos.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>40</b> | 1500       | caixa  | <b>CHÁ DE ERVAS:</b> Chá Verde, composto de folhas e talos da <i>Camélia Sinensis</i> , isento de sujidades, fragmento e insetos e outros materiais. Embalagem primária sachê embalados um a um, contendo identificação do produto, marca do fabricante, embalagem secundária de papel cartão ou similar, validade mínima de 12 meses na data da entrega. Embalagem com 10 sachês pesando entre 16 e 40 gramas.                                                                                                                                                                                               |
| <b>41</b> | 100        | Pacote | <b>Côco Ralado sem Açúcar:</b> Ingredientes: polpa amêndoa de coco desidratado natural sem adição de açúcar, não contenha glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica com no mínimo 100 gramas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com informação nutricional, no rótulo.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>42</b> | 650        | Pacote | <b>Côco Ralado:</b> Ingredientes: coco em flocos úmido, açúcar, sal. Umectante INS 1520 e Conservador INS 223. Teor de lipídios: mínimo 30%. Sacarose adicionada: máximo 30%. Embalagem: pacote com peso líquido de 100 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>43</b> | <b>400</b> | Pacote | <b>COLORÍFICO:</b> fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, envelope com 70g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>44</b> | <b>50</b>  | Pacote | <b>Cravo da Índia:</b> , de 1ª qualidade, embalagem de no mínimo 20 gr. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e número de lote do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>45</b> | 300        | Pacote | <b>Folha de Louro:</b> Acondicionado em embalagem plástica atóxica com no mínimo 04 gramas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com informação nutricional, no rótulo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>46</b> | 50         | Pacote | <b>Manjerição</b> Acondicionado em embalagem plástica atóxica com no mínimo 08 gramas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com informação nutricional, no rótulo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>47</b> | 1250       | Lata   | <b>Crema de Leite:</b> Composição: Crema de leite, estabilizante fosfato dissódico homogeneizado, não contém glúten. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; Acondicionado em lata com no mínimo 300 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|           |      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>48</b> | 250  | Pote    | <b>Doce de Goiabada Cremoso:</b> Que apresente as características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Acondicionado em pote com no mínimo 500 gramas isenta de qualquer tipo de sujidade, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>49</b> | 460  | Pote    | <b>Doce de Leite Cremoso:</b> Que apresente as características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Acondicionado em pote de vidro ou de plástico resistente com no mínimo 500 gramas isenta de qualquer tipo de sujidade, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>50</b> | 300  | Lata    | <b>Doce de Pêssego em Calda:</b> Composição: doce de fruta em calda, obtido de frutas inteiras, sãs, sem caroços, sem casca, cozidas em água e açúcar. Acondicionado em lata com 450 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>51</b> | 400  | Lata    | <b>Fermento Químico em Pó:</b> Composição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Embalagem primaria lata ou pote plástico contendo 100 gramas, devidamente rotulados conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>52</b> | 240  | Litro   | <b>LEITE DE BAIXA LACTOSE:</b> Leite baixa lactose: o produto deve estar de acordo com a nta 02 e 83 (decreto 12.846/78) e portaria no 29 de 13 de janeiro de 1998, anvisa. ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. características: cor, odor, sabor e textura característica. embalagem primaria: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 03 meses de validade.                                                                                                                                                     |
| <b>53</b> | 1150 | Unidade | <b>Leite Condensado:</b> Composição: leite integral, açúcar e lactose; de consistência cremosa e textura homogênea. Não contém glúten. Validade mínima 10 meses a contar da entrega. Acondicionado em lata ou caixa de 395 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>54</b> | 450  | Vidro   | <b>Leite de Côco:</b> Côco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Acondicionado em frasco de vidro apropriado de 200 ml. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                |
| <b>55</b> | 2150 | Pacote  | <b>Mistura Sólida para Preparo de Refresco diversos Sabores Vitaminado:</b> Contendo Açúcar, cálcio, fósforo, vitaminas A, C, B1, B2, E, niacina, ferro quelato e ter a quantidade exigida por lei para que seja considerado como enriquecido; aroma natural de frutas; não conter glúten. Embalado em sacos de polietileno atóxico, leitoso, termo soldado na vertical e horizontal com 1 quilo, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.                                                                                                                                   |
| <b>56</b> | 730  | Pacote  | <b>Orégano:</b> Especiarias alimentícia, Acondicionado em saco plástico apropriado e resistente com no mínimo 30 gramas, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Registro no Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>57</b> | 200  | Pacote  | <b>PÁPRICA DOCE:</b> Condimento elaborado com pimentões/pimentas, desidratadas e moídas, tendo um sabor suave e coloração vermelho alaranjado. apresentação: pó c/ granulação fina. embalagem: pacote com capacidade aproximada de 30g, com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote. rotulagem conforme rdc 360/2003 anvisa. |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

|    |       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 58 | 1.320 | Pacote | <b>Pó para o Preparo de Gelatina:</b> O produto deve conter a quantidade de no mínimo 6 vitaminas e minerais necessária por lei para que possa ser denominado como enriquecido, deve ter polpa natural de fruta desidratada e conter os minerais ferro quelato e zinco. Valor energético máximo de 400Kcal e as proteínas mínimas de 7g em 100g de produto. Acondicionado em embalagem primária saco de polietileno, leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termo soldagem na vertical e horizontal com 1 quilo, <u>diversos sabores</u> , devidamente rotulado conforme legislação vigente. Rendimento de 65 porções de 100ml por <b>kg</b> . Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. |
| 59 | 2.000 | Cx.    | <b>Pó para o Preparo de Gelatina Diet:</b> Composição: gelatina, sal, maltodextrina, sulfato de zinco, selenito de sódio, vitaminas, regulador de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizantes, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, aspartame e sacarina sódica. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem primária saco de polietileno, leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termo soldagem com no mínimo 12 gramas, <u>diversos sabores</u> , devidamente rotulado conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                          |
| 60 | 350   | Cx     | <b>PÓ PARA PUDIM DIET SABOR BAUNILHA:</b> Alimento dietético, contendo edulcorantes artificiais, sem adição de açúcar, contendo a descrição das características do produto na embalagem - cx 30g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 61 | 350   | cx     | <b>PÓ PARA PUDIM DIET SABOR CHOCOLATE:</b> Alimento dietético, contendo edulcorantes artificiais, sem adição de açúcar, contendo a descrição das características do produto na embalagem - cx 30g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 62 | 31600 | Caixa  | <b>Suco Pronto de Frutas:</b> Pronto para consumo, sabores pêssgo, laranja e maracujá. Acondicionado em embalagem tetra pack, com no mínimo 200ml e canudo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e informação nutricional no rótulo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 63 | 100   | pt     | <b>Tempero completo sem pimenta:</b> Ingredientes: alho, sal, cebola e condimentos, não podendo conter em sua composição glúten, conservantes e glutamato monossódico. Embalagem primária resistente e saco plástico atóxico, peso líquido de 01 Kilo, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, número do registro e atender as especificações técnicas da legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                  |
| 64 | 170   | Frasco | <b>Xarope Artificial de Groselha Vitaminado:</b> Produto enriquecido com vitamina C, diluição mínima 1 x 6, sem necessidade de refrigeração; Acondicionado em recipientes de plástico resistente, inodoro, contendo no mínimo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. A validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias a partir da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                |

**LOTE 05**

| ITEM | QNT. | UNID.  | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 65   | 790  | Pacote | <b>Farinha de Mandioca Torrada:</b> Ligeiramente torrada, fina isenta de sujidade livre de sujidade, parasitas e larvas, saco transparente, resistente, atóxica. Validade mínima de 04 meses e fabricação não superior a 30 dias na entrega do produto, acondicionado em saco plástico, pacote com no mínimo 500 gramas. |
| 66   | 650  | Pacote | <b>Farinha de Milho:</b> Composição: 100% milho canjicado, acondicionado em saco plástico, pacote com 500 gramas.                                                                                                                                                                                                        |



|    |      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 67 | 220  | Pacote  | <b>Farinha de Rosca:</b> Ligeiramente torrada, fina livre de sujidade, parasitas e larvas, saco transparente, resistente, atóxica. Validade mínima de 04 meses e fabricação não superior a 30 dias na entrega do produto, acondicionado em saco plástico, pacote com 500 gramas.                                                                                                                                                                                          |
| 68 | 700  | Pacote  | <b>Farinha de Trigo:</b> Tipo 1, Composição: Farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de matéria terrosa e/ou larvas, apresentando um perfeito estado de conservação e ausência de umidade, fermentação ou deteriorização química; devendo obedecer a legislação vigente para a categoria. Embalagem primária com 1 quilo. Validade mínima de 04 (Quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. |
| 69 | 1040 | Unidade | <b>Fubá de Milho Amarelo:</b> Composição mínima: ácido fólico 60 mcg e ferro 1,5 mg na porção de 40 gramas. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente, devidamente rotulado, com peso líquido de 1 quilo. Prazo de validade mínima de 06 meses e data de empacotamento de no máximo 30 dias da entrega do produto.                                                                                                                       |
| 70 | 1150 | Pacote  | <b>Milho de Pipoca:</b> De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo. Isento de sujidades parasitas ou larvas. Acondicionado em material plástico, atóxico de 500 gramas. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                         |
| 71 | 50   | Pacote  | <b>MILHO BRANCO P/ CANJICA:</b> Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade- pacote não inferior a 500 gramas.                                                                                                                                                                                  |
| 72 | 500  | Pacote  | <b>TRIGO PARA QUIBE,</b> grãos de trigo selecionados e moídos, pré-cozida embalagem com 500 gramas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

**LOTE 06**

| ITEM | QNT. | UNID.  | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 73   | 550  | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Argolinha:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.                            |
| 74   | 350  | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Caracol (formato caracol grande):</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.     |
| 75   | 200  | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Caracolino (formato caracol pequeno):</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. |
| 76   | 600  | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Conchinha:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.                            |
| 77   | 350  | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Gravatinha:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.                           |
| 78   | 200  | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Talharim:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.                             |





|    |     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 79 | 200 | Pacote | <b>Macarrão com Ovos para Sopa tipo Tortilhone:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico com ovos, vitaminado. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                  |
| 80 | 450 | Pacote | <b>Macarrão Sêmola com Ovos tipo Ave-Maria:</b> Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem de saco em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado. Contém glúten. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.                           |
| 81 | 450 | Pacote | <b>Macarrão Sêmola com Ovos tipo Espaguete:</b> Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem de saco em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado. Contém glúten. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.                           |
| 82 | 900 | Pacote | <b>Macarrão Sêmola com Ovos tipo Parafuso:</b> Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem de saco em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado. Contém glúten. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.                            |
| 83 | 400 | Pacote | <b>MASSA PARA LASANHA:</b> A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência do produto. A massa pode ser feita de farinha de trigo, ovos, água, sal e conservante. Pode também ser feita de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados e corantes naturais, pacote de 500 gramas, validade mínima de 12 meses. |

**LOTE 07**

| ITEM | QNT.  | UNID. | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 84   | 2.700 | Pote  | <b>Margarina Vegetal com Sal:</b> Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitaminas ou não, estabilizantes, aromatizante, antioxidantes EDTA e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: pote plástico com tampa e lacre interno, contendo 500 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter registro no MA/SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 85   | 2.200 | Pote  | <b>Margarina Vegetal sem Sal:</b> Produto contendo como principal ingredientes: óleos vegetais e interesterificados e ou hidrogenados, água, leite em pó desnatado ou soro de leite em pó. O produto deverá ter de 60% a 80% de lipídios e ser isento de gordura trans. A empresa deverá apresentar registro no Ministério de Saúde (Dinal) ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo e expedido pelo laboratório oficial com exames organoléptico físico e químico, microscópico e microbiológico com validade de 180 dias. Embalagem primária: pote plástico com tampa e lacre interno, contendo 500 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter registro no MA/SIF. |

**LOTE 08**

| ITEM | QNT. | UNID. | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                     |
|------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86   | 975  | Lata  | <b>Azeite de Oliva:</b> Extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) para temperar alimentos, Acondicionado em embalagem lata com 500ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

|    |      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 87 | 3300 | Frasco | <b>Óleo de Soja:</b> Produto alimentício, originário da soja, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade com obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Validade mínima de 06 meses e fabricação superior a 30 dias da entrega do produto. Embalagem: pet com 900 ml, devidamente rotulada conforme legislação vigente.                                                                                                                                  |
| 88 | 800  | Lata   | <b>Ervilha em Conserva:</b> Envasadas, reidratada e pré-cozida, submetida a processo tecnológico. Acondicionado em lata com no mínimo 170 gramas, hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alterações.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 89 | 340  | Lata   | <b>Ervilha Reidratada em Conserva:</b> Ingredientes: ervilha e salmoura (água e sal), não contém glúten. Acondicionado em lata com peso líquido mínimo de 2.600 quilos e peso líquido drenado mínimo de 1.700 quilos.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 90 | 500  | Lata   | <b>Extrato de Tomate:</b> Composto de tomate, açúcar e sal, não contém glúten. Acondicionado em lata com no mínimo 4 quilos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 91 | 800  | Lata   | <b>Milho Verde em Conserva:</b> Envasadas, reidratada e pré cozida, submetida a processo tecnológico. Acondicionado em lata com no mínimo 170 gramas, hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alterações.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 92 | 350  | Lata   | <b>Milho Verde em Conserva:</b> Ingredientes milho verde e salmoura (água e sal), envazada, reidratada e pré-cozida, submetido a processo tecnológico, hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar suas alterações, não contém glúten. Acondicionado em lata com peso líquido mínimo de 2.600 quilos e peso líquido drenado mínimo de 1.700 quilos.                                                                                                                                |
| 93 | 320  | Lata   | <b>Pescado em Conserva Atum:</b> Preparados com pescado fresco, limpo, viscerado. Apresentação: sólido; conservado em óleo comestível; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; isento de ferrugem e danificação da lata, sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em lata com 170 gramas, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 24 meses a contar da entrega.                                                                                      |
| 94 | 500  | Lata   | <b>Sardinha em Óleo Comestível:</b> Preparados com sardinha fresca. Apresentação: sólido; conservado em óleo comestível; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em lata com 125 gramas, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 18 meses a contar da entrega. Com registro no Ministério da Saúde. As latas não poderão estar amassadas e/ou enferrujadas. Com informação nutricional no rótulo. |
| 95 | 160  | Lata   | <b>Seleta de Legumes:</b> Ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água e sal. Acondicionado em lata com peso líquido mínimo de 2.600 quilos e peso líquido drenado mínimo de 1.700 quilos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**LOTE 09**

| ITEM | QNT. | UNID.  | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 96   | 30   | pacote | <b>Uva Passa Preta:</b> Obtida por perda parcial de água da fruta madura de consistência própria e umidade máxima de 25%, ausente de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico, transparente de aproximadamente 1 kilo. Validade de 12 meses. |

**LOTE 10**

| ITEM | QNT | UND | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 97   | 100 | PT  | Balas macias de diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana - produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e |



|            |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |     |    | adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem individualmente, possuir uma embalagem externa com 100 unidades, pesando no mínimo 400gr, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>98</b>  | 10  | CX | Bananada (doce) elaborada com a fruta banana. O doce em tablete deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso de açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são baseadas no teor de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura". Características sensoriais, físico - químicas microbiológicas deverão obedecer ao código sanitário estadual e demais legislação e normas técnicas deverão conter cor sabor, aspecto e textura característicos do produto. Embalagem: doces deverão ser embalados individualmente e possuir uma embalagem externa contendo 50 tabletes com no mínimo 1 kg. |
| <b>99</b>  | 30  | PT | Bombom de chocolate branco, tipo ouro branco, contendo 25 g, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. Pode conter traços de avelã e amêndoa. Pacote com no mínimo 1 kg.                                                                                                          |
| <b>100</b> | 50  | PT | Bombom de chocolate, tipo sonho de valsa, contendo 20 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol polirricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). Pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do pará e nozes. Pacote com no mínimo 1 kg.                                           |
| <b>101</b> | 120 | CX | Chiclete diversos sabores, embalados individualmente, possuir uma embalagem externa de papelão contendo 100 unidades, na embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>102</b> | 40  | CX | Doce de leite, tipo simples em tablete, composto de leite e açúcar, com no mínimo 20 g cada, acondicionado em embalagem apropriada com 50 unidades, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>103</b> | 20  | CX | Maria mole - caixa com 50 unidades, embalado em caixa com o peso líquido mínimo de 1,1 kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>104</b> | 60  | PO | Paçoca amendoim tipo rolha – ingredientes: açúcar, amendoim torrado, xarope de glicose, cacau em pó, sal, óleo de amendoim e conservador ácido sórbico. Embalados individualmente, pote com no mínimo 750 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|            |    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>105</b> | 20 | PO | Pé de moleque crocante, pote com 50 unidades, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                  |
| <b>106</b> | 50 | PT | Pirulito de sabor diversos, pacote com 50 unidades cada, com no mínimo 500 gr, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                 |
| <b>107</b> | 80 | PO | Doce de Abobora e batata doce, embalados individualmente em embalagens de 56gr, pote com no mínimo 1,1kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                      |
| <b>108</b> | 20 | CX | Chocolate teta de nega: merengue ou marshmallow (sabor a definir pela administração) com cobertura fina de chocolate, com uma base fina de Waffle, embalado em caixa com 50 unidades, pesando no mínimo 700gr. contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. |

#### **LOTE 11**

| <b>ITEM</b> | <b>QNT</b> | <b>UND</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>109</b>  | 5.000      | UN         | Picolé, sabores diversos, sem gorduras trans, sem sódio, feito com a poupa da fruta a base de água/leite, embalado individualmente, com peso mínimo de 70 g, com validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Acondicionado e transportado em temperatura inferior a 0°C, para que permaneça congelado. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso e validade e informação nutricional. Deve ser fornecidos congelados em caixas isotérmicas. |

#### **CONDIÇÕES GERAIS**

- Prazo de validade da proposta: 60 dias.
- O fornecimento do material será solicitado parceladamente, através do pedido de fornecimento, **conforme necessidade e solicitação da Prefeitura.**
- As parcelas do material, solicitadas pela Prefeitura, serão transportadas por conta e risco da licitante e entregues e descarregadas no **Almoxarifado Central**, sito na Rodovia Itapira/Lindóia, Km 44,2 - SP 147 - Bairro São Vicente - Itapira/SP - Cep: 13.970-00, **Almoxarifado do Hospital Municipal**, sito na Rua: Reverendo Alfredo Guimarães, 111 - Bairro São Benedito - Itapira/SP - Cep: 13.976-010, **Almoxarifado da Promoção Social**, sito na Rua: José Pelizer, s/n - Vila Figueiredo - Itapira/SP - Cep: 13.971-145, ou outro local indicado pelas Secretarias requisitantes, dentro do Município de Itapira/SP.
- O prazo máximo para entrega dos materiais será de 07 (sete) dias após o envio do pedido de fornecimento pela Prefeitura.
- As parcelas do material, solicitadas pela Prefeitura, serão transportadas por conta e risco da licitante e entregues e descarregadas no Almoxarifado da Prefeitura, indicado no pedido de fornecimento.
- O material que não obedecer às especificações poderá, a critério da Prefeitura, ser rejeitado na sua totalidade, ficando por conta do fornecedor todas as despesas.
- O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade da Ata de Registro de Preços.
- Fica facultado a Prefeitura Municipal de Itapira, quando assim julgar necessário,



solicitar a licitante arrematante o envio de "AMOSTRA(S) do(s), item(s), no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Secretaria requisitante, dos itens que serão fornecidos, sob pena de desclassificação quando tais produtos não atenderem ao especificado no Termo de Referência do Edital. As amostras deverão vir identificadas com o número da licitação, identificação da empresa licitante e com apresentação da marca claramente indicada, igual à cotada na proposta, sob pena de desclassificação, se não apresentada. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Recursos Materiais, situada na Rua: João de Moraes, 508, Centro, Cep: 13.970-200, Itapira/SP.

- As amostras de que trata o subitem anterior não constituem parte dos quantitativos totais solicitados para o item e não serão devolvidas às licitantes, tendo em vista sua utilização para análise da compatibilidade do produto cotado com as especificações técnicas exigidas.

## **2.JUSTIFICATIVA (SAÚDE)**

Este Estudo Técnico Preliminar destina-se a aquisição de leite de vaca integral UHT e café para atender às necessidades do Hospital Municipal, Pronto Socorro e Centro de Hemodiálise. A aquisição dos gêneros alimentícios se faz necessária devido à oferta diária de pausa para café/lanche aos pacientes, acompanhantes e servidores. Esses alimentos são essenciais para atender às demandas dos diversos setores, garantindo o bem-estar e a satisfação dos pacientes e colaboradores durante suas atividades. Conforme especificações e quantidades estabelecidas nesta solicitação, com fornecimento parcelado por um período de 12 (doze) meses.

### **2.1 JUSTIFICATIVA (PROMOÇÃO SOCIAL)**

Este Termo de Referência destina-se a aquisição de gêneros alimentícios os quais serão distribuídos as Unidades Assistenciais SCFV ( CRAS 1, CRAS 2, CRAS 3 e Barão) Cissa, Abordagem Social, CREAS, Centro Dia do Idoso I e II, Centro POP, Abrigo Bem Querer e sede da Secretaria de Promoção Social.

### **2.1 JUSTIFICATIVA (RECURSOS MATERIAIS)**

Este Termo de Referência destina-se a aquisição de gêneros alimentícios os quais serão distribuídos as demais Secretarias do Município.

### **2.2 JUSTIFICATIVA CULTURA**

Este Termo de Referência destina-se a aquisição de gêneros alimentícios para as diversas festividades programadas para os próximos 12 (doze) meses, como: Carnaval, Gospel, Festa de maio, Arraiá no Parque, Semana Juca Mulato, Itapira Parque Rock, Dia das Crianças, Natal na Praça, dentre outros.

## **3.REQUISITO ESPECIAL DE CONTRATAÇÃO**

A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os alimentos fornecidos sejam frescos, saborosos e atendam aos padrões adequados de higiene e segurança alimentar. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos gêneros alimentícios, responsabilizando-se por eventual transporte e descarregamento dos produtos, transportar os alimentos conforme as normas da legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e qualidade dos mesmos. Substituir, obrigatoriamente, o item que não atender as exigências de qualidade para utilização. Dever e comprometimento em fornecer os gêneros alimentícios conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria requisitante. Comprometimento em



entregar os gêneros alimentícios com data de validade adequada, sendo que os produtos que apresentarem fora do padrão de qualidade serão devolvidos para troca. Se for percebido qualquer problema na qualidade do produto entregue, que tenha relação com a produção ou transporte será informado á contratada que terá que fazer a substituição do produto.

#### **4. REQUISITO DO PARCELAMENTO**

O Parcelamento da contratação é mais vantajoso para o município pois se trata de alimentos perecíveis que não podem ser estocados.



**ANEXO II**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/2024, REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/2024 PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ITAPIRA/SP, CONFORME EDITAL Nº 0XX/2024, PROCESSO Nº 000322/2024.**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e vinte e quatro, nesta cidade de Itapira, Estado de São Paulo, na sede da Prefeitura Municipal de Itapira, inscrita no CNPJ/MF sob o n. 45.281.144/0001.00, Inscrição Estadual isenta, situada na Rua João de Moraes, nº 490, Centro, denominada **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato devidamente representado nos termos das Portarias Municipais nº 0xx/2021, pelo Secretário Municipal xxxx, Sr....., brasileiro, portador do RG nº ..... e CPF nº ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 054/2023, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios, destinados para diversas Secretarias do Município de Itapira/SP, especificado(s) no(s) item(ns) ..... do Termo de Referência, Anexo I, do Edital de Licitação nº ...../2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DETENTORA DA ATA: _____, CNPJ nº _____, com sede na Rua xxxx, nº xxxx, Bairro: xxxxxx, na cidade de XXXX, Estado de XXXXX, telefone _____, e-mail _____, representada por seu _____, Sr. _____, brasileiro, _____, residente e domiciliado em _____, RG nº _____ e CPF nº _____. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| ITEM | QUANT | UN | DESCRIÇÃO | MARCA | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|------|-------|----|-----------|-------|--------------------|-----------------|
|      |       |    |           |       |                    |                 |
|      |       |    |           |       |                    |                 |

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

**3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Itapira.

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

**4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.



4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

## **5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, sendo vedada a possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.1, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

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

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7,





observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá cancelar a ata.

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

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação (IPCA do IBGE).

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, a Administração convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

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

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

Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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



7.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.4. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

## **8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

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

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

## **9. DAS PENALIDADES**

9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei, o licitante que, a contratada que:

h) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

j) der causa à inexecução total do contrato;

k) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

l) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

m) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

n) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

9.2. A sanção de impedimento de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada também àqueles que:

a) retardarem a execução do objeto contratual;

b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;

c) fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

9.3. 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:

9.3.1. advertência;

9.3.2. multa de mora;

9.3.2.1. multa de 10% (dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;

9.3.2.2. multa de 1% (um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à prestação de serviços que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10 (dez) dias;



9.3.2.3. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;

9.3.2.4 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou má qualidade; e

9.3.2.5. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso recusa injustificada de assinar/receber o contrato.

9.4. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação de outras, bem como das demais penalidades previstas em lei.

9.5. Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, nas hipóteses de advertência, multa ou suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

9.6. O valor das multas eventualmente aplicadas será devidamente corrigido utilizando-se o IPCA/IBGE, conforme legislação pertinente, até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura do Município de Itapira, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial. Na impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

9.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe facultado vista ao processo.

9.8. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do contrato, as multas e penalidade serão elevadas em dobro, em caso de reincidência.

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

## **10. DOS ENCARGOS DA DETENTORA DA ATA**

10.1. A DETENTORA DA ATA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao ÓRGÃO GERENCIADOR, ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o ÓRGÃO GERENCIADOR de qualquer reclamação que possa surgir em decorrência da execução dos serviços, inclusive quanto às de natureza indenizatória, trabalhista, previdenciária, fiscal e civil e de quaisquer outros, que sempre e necessariamente correrão por conta e risco da DETENTORA DA ATA.

## **11. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E PAGAMENTO**

11.1 As entregas dos materiais serão parceladas de acordo com as necessidades das Secretarias requisitantes, com prazo de até 07 (sete) dias úteis para a entrega, após o envio da Ordem de Compras, podendo ser prorrogado, com justificativa e a critério da Administração.

11.1.1 A DETENTORA DA ATA ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o material que estiver em desacordo com as exigências do edital e/ou apresentar defeitos, em até 02 (dois) dias úteis, após comunicação da Prefeitura feita via ofício ou e-mail.

11.1.2 É de responsabilidade da empresa detentora a substituição, depois do comunicado da Contratante, de qualquer item entregue fora das especificações e inclusive se constatados danos nas embalagens ou ainda se apresentarem deterioração, quando da abertura da embalagem por um ou outro produto de melhor qualidade ou superior, sem quaisquer ônus para a Administração Municipal, desde que aprovado o novo produto.

11.1.3 As parcelas do material, solicitadas pela Prefeitura, serão transportadas por conta e risco da licitante e entregues no município de Itapira/SP. Os endereços de entrega serão



determinados pela Prefeitura, no ato da emissão da Ordem de Compra, e os principais endereços são: **Almoxarifado Central**, sito na Rodovia Itapira/Lindóia, Km 44,2 - SP 147 - Bairro São Vicente - Itapira/SP - Cep: 13.970-00, **Almoxarifado do Hospital Municipal**, sito na Rua: Reverendo Alfredo Guimarães, 111 - Bairro São Benedito - Itapira/SP - Cep: 13.976-010, **Almoxarifado da Promoção Social**, sito na Rua: José Pelizer, s/n - Vila Figueiredo - Itapira/SP - Cep: 13.971-145, ou em outro lugar indicado pela secretaria requisitante, supramencionado no pedido de fornecimento. A descarga do material deverá ser feita exclusivamente por funcionários da parte da detentora da ata, cabendo a Prefeitura somente indicar o local apropriado para alocação dos materiais.

11.1.4 O órgão gerenciador rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com as condições do Termo de Referência e ata de registro de preços.

11.1.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade da Ata de Registro de Preços.

11.1.6 As entregas deverão ocorrer por conta e risco da contratada, sem custo à Administração, cujas entregas nas quantidades solicitadas, deverão estar obrigatoriamente acompanhadas dos componentes documentos fiscais, devidamente discriminados com todos os produtos, marcas e respectivos valores.

11.1.7 Em caso de eventual suspeita de má qualidade dos produtos recebidos, serão separadas amostras para encaminhamento aos órgãos ou empresas especializadas para análise microbiológica, sendo que as despesas com as análises serão suportadas pela empresa detentora com retenção de valor devido por fornecimento (s) anterior(es) para fazer face a estas despesas, ou cobrança na inexistência de créditos.

11.1.8 É de responsabilidade da empresa detentora a substituição, depois do comunicado da Contratante, de qualquer item entregue fora das especificações e inclusive se constatados danos nas embalagens ou ainda se apresentarem deterioração, quando da abertura da embalagem por um ou outro produto de melhor qualidade ou superior, sem quaisquer ônus para a Administração Municipal, desde que aprovado o novo produto.

11.1.9 A proponente vencedora responderá pela qualidade dos produtos fornecidos, inclusive quanto às normas de validade e fiscalização.

11.1.10 Os riscos inerentes ao transporte, carga, descarga e entrega dos gêneros alimentícios, ficarão por conta exclusivas do proponente.

11.1.11 Os insumos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações, e definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação.

11.2 O Município de Itapira pagará a contratada o preço estabelecido na proposta, o qual inclui todos os custos necessários à perfeita execução do objeto do presente licitatório e ficará condicionado à apresentação da Nota Fiscal em duas vias, com a Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e o CRF do FGTS em plena validade.

11.2.1 O pagamento será efetuado pelo Município de Itapira após a comprovação do fornecimento do objeto e a devida apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada, pela Secretaria requisitante, sem qualquer correção monetária.

11.2.2 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega da documentação e fica condicionado à Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e CRF do FGTS estarem em plena validade.

11.2.3 Deverá constar no corpo da nota fiscal OBRIGATORIAMENTE, nº do Pedido de Compra, data, nº do banco, agência e conta corrente em nome do detentor.



11.2.4 A nota fiscal/fatura que apresentar incorreção será devolvida à Detentora e seu pagamento ocorrerá tão somente a sua reapresentação válida, respeitando-se o inicial prazo pagamento.

11.2.5 A DETENTORA DA ATA não poderá negociar títulos provenientes deste termo.

## **12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

12.1 Os recursos necessários para fazer frente às despesas da presente licitação onerarão as seguintes dotações orçamentárias, conforme abaixo:

|                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Secretaria de Saúde (Material de Consumo – Rede Básica de Saúde) – 02.07.01.10.301.13.2.027.3.3.90.30;                                                |
| - Secretaria de Saúde (Material de Consumo – Ambulatorial e Hospitalar) – 02.07.01.10.302.13.2.029.3.3.90.30;                                           |
| - Secretaria de Saúde (Material de Consumo – Vigilância em Saúde) – 02.07.01.10.304.13.2.030.3.3.90.30.                                                 |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Secretaria de Promoção Social - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.064.3.3.90.30.00.            |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Proteção Social Básica - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.065.3.3.90.30.00.                   |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Proteção Especial de Média Complexidade) - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.066.3.3.90.30.00. |
| - Secretaria de Promoção Social (Manutenção da Proteção Especial da Alta Complexidade) - Material de consumo) – 02.11.01.08.244.22.2.067.3.3.90.30.00.  |
| - Secretaria de Recursos Materiais (Material de Consumo) – 02.13.01.04.122.25.2.054.3.3.90.30.                                                          |
| - Secretaria de Cultura e Turismo (Material de Consumo – Fundo Municipal da Cultura) – 02.14.01.13.392.026.2.055.3.3.90.30.                             |
| Secretaria de Cultura e Turismo (Material de consumo - Fundo Municipal do Turismo) – 02.14.02.23.695.026.2.068.3.3.90.30.                               |

## **13. DAS COMUNICAÇÕES E DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA**

13.1 O encaminhamento de cartas e documentos recíprocos referentes a esta Ata, serão consideradas como efetuadas, se entregues através de protocolo aos destinatários abaixo:

ÓRGÃO GERENCIADOR:

DETENTORA DA ATA:

13.2 Fica definido neste instrumento, que o \_\_\_\_\_, será o GESTOR da Ata de Registro de Preços, ficando a seu encargo o gerenciamento das comunicações e pedidos do material, verificação de prazo de entrega e vigência da Ata, tramitação de notas fiscais junto a Secretaria de Finanças, bem como outros atos que se referem a este.

13.3 Caso o Gestor não obtenha êxito nas comunicações, caberá a Gestão de Materiais as demais notificações.

## **14. CONDIÇÕES GERAIS**

14.1 Fica fazendo parte integrante e inseparável do presente termo contratual, não só o Edital de nº 0xx/2024, referente ao Pregão nº 0x/2024, como também a proposta de preços enviada pela DETENTORA DA ATA e Termo de Referência, Anexo I, do presente Edital, para os fins aqui contidos.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.



Itapira, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA - ÓRGÃO GERENCIADOR

\_\_\_\_\_  
(a) xxxxxxx  
Secretário Municipal

DETENTORA DA ATA:

\_\_\_\_\_  
(a)  
RG.

AS TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
(a)

\_\_\_\_\_  
(a)



**Anexo II - A**

**Cadastro Reserva**

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

| Item do TR | Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> ) |                                         |                                          |         |                   |                   |          |                                   |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|---------|-------------------|-------------------|----------|-----------------------------------|
| X          | Especificação                                                                  | <i>Marca<br/>(se exigida no edital)</i> | <i>Modelo<br/>(se exigido no edital)</i> | Unidade | Quantidade Máxima | Quantidade Mínima | Valor Un | <i>Prazo garantia ou validade</i> |
|            |                                                                                |                                         |                                          |         |                   |                   |          |                                   |

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

| Item do TR | Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> ) |                                         |                                          |         |                   |                   |          |                                   |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|---------|-------------------|-------------------|----------|-----------------------------------|
| X          | Especificação                                                                  | <i>Marca<br/>(se exigida no edital)</i> | <i>Modelo<br/>(se exigido no edital)</i> | Unidade | Quantidade Máxima | Quantidade Mínima | Valor Un | <i>Prazo garantia ou validade</i> |
|            |                                                                                |                                         |                                          |         |                   |                   |          |                                   |



**ANEXO III**  
**MODELOS DE DECLARAÇÕES**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO**

A signatária, para fins de participação no Pregão nº \_\_\_\_/2024, declara sob as penas da Lei, que atende plenamente a todos os requisitos de habilitação contidos no Edital nº \_\_\_\_/2024.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
(Nome da Empresa e de seu Representante Legal/RG)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente





**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS E OUTRAS**

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA  
Rua João de Moraes, nº 490, Centro, CEP: 13.970-200, Itapira/SP

**REF.:** PREGÃO ELETRÔNICO nº \_\_\_\_/2024

**PROCESSO Nº** \_\_\_\_/2024

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ITAPIRA/SP.**

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão acima, que nossa empresa:

- 1) Não está impedida, suspensa temporariamente de participar de licitação e impedida de contratar com a municipalidade de Itapira/SP;
- 2) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- 3) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação;
- 4) Não possui entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5) Não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle do estabelecimento participante desta licitação, com qualquer vínculo direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Itapira, nos termos da Lei Orgânica do Município, sob pena de exclusão do certame;
- 6) Não possui no seu quadro de funcionários menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- 7) Recebeu todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar do presente certame e das condições para entrega do objeto;
- 8) Aceita e concorda com todas as condições do presente Edital e das especificações que fazem parte integrante do mesmo.
- 9) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.
- 10) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.
- 11) Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato;
- 12) Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao edital e anexos do PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ - FORMA ELETRÔNICA realizado pela Prefeitura do Município de Itapira/SP.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos o presente.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
(Nome da Empresa e de seu Representante Legal/RG)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente



**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

A (nome da empresa)....., com sede  
à (rua/av./praça) ..... n°  
....., bairro ..... na cidade de  
....., estado ....., inscrita no CNPJ sob o n°  
..... e IE n° ....., através  
de seu .....(sócio, procurador, etc), o(a) Sr.(a). (nome completo)  
.....,  
portador(a) do CPF n° ..... e RG  
n°....., residente e domiciliado(a) à (rua/av./praça)  
....., n°  
....., bairro ....., na cidade de  
....., estado ....., DECLARA com base nos  
Artigos de 42 a 45 da Lei Complementar n° 123/06, que  
é..... (MICRO EMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO  
PORTE).

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(Nome da Empresa e de seu Representante Legal/RG)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.



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

Ao  
Município de Itapira/SP.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2024.

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento abaixo discriminados, conforme o Termo de Referência, Anexo I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

**1 - IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:**

RAZÃO SOCIAL:  
CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:  
REPRESENTANTE E CARGO:  
CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:  
ENDEREÇO E TELEFONE:  
E-MAIL:  
AGÊNCIA E NÚMERO DA CONTA BANCÁRIA

**2 - CONDIÇÕES GERAIS**

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ITAPIRA/SP.**

**PREÇO: valor unitário com duas casas decimais (0,00) (readequado ao lance vencedor), expressos em algarismos e por extenso.**

**Validade da proposta:** 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

**Prazo de entrega:** conforme Edital.

| ITEM | QUANT | UN | DESCRIÇÃO | MARCA | VALOR<br>UNITÁRIO<br>R\$ | VALOR<br>TOTAL<br>R\$ |
|------|-------|----|-----------|-------|--------------------------|-----------------------|
|      |       |    |           |       |                          |                       |

**3** - O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias a plena prestação de serviços, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, frete, etc.), cotados separados e incidentes sobre a aquisição.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DA PROPONENTE  
**(OBS.: representante legal da empresa)**



**ANEXO V**  
**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**  
**CADASTRO DO RESPONSÁVEL**

**ÓRGÃO GERENCIADOR:**  
**DETENTORA DA ATA:**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:**  
**OBJETO:**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Nome:              |  |
| Cargo:             |  |
| CPF:               |  |
| Período de gestão: |  |

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração de Atualização Cadastral" ora anexada (s).

**LOCAL e DATA:**  
**RESPONSÁVEL:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)



**ANEXO VI - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS  
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**ÓRGÃO GERENCIADOR:**

**DETENTORA DA ATA:**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM):**

**OBJETO:**

**ADVOGADO(S): (\*)**

**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, conforme dados abaixo indicados, 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 estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos no artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**Local/data**

**Autoridade Máxima do Órgão:**

**ORDENADOR DE DESPESAS DO ÓRGÃO GERENCIADOR:**

**GESTOR DO ÓRGÃO:**

Nome:

Cargo

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:



E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

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

**Responsáveis pela Homologação do Certame:**

Nome:

Cargo:

CPF:

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

**Pelo ÓRGÃO GERENCIADOR:**

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

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

**Pela DETENTORA DA ATA:**

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

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

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

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

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

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

Telefone(s): \_\_\_\_\_

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



**ANEXO VII**  
**DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL**  
**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

**ÓRGÃO GERENCIADOR:**

**CNPJ:**

**DETENTORA DA ATA:**

**CNPJ Nº**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº**

**DATA DA ASSINATURA:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**VIGÊNCIA:**

**OBJETO:**

**VALOR (R\$):**

Declara(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.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia: 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, em especial, os a seguir relacionados, 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:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

**LOCAL e DATA:**

**RESPONSÁVEL:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)