



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃO: MERENDA - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO: WALESKA REIS

EMAIL: merendasap@pmsap.sp.gov.br

TELEFONE: (12) 3932-0102 ramal: 509

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL, PARA O MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO PINHAL/SP, A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DAS ESCOLAS, SEDE E RURAIS DO MUNICÍPIO.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA AQUISIÇÃO

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1º da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, oferecendo uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Destaca-se que o PNAE atua como complemento, sendo incumbência dos Estados e Municípios a função primordial de fornecer a merenda escolar aos alunos do ensino básico.

Essa medida visa possibilitar que o município de Santo Antônio do Pinhal-SP proporcione uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos 1.250 educandos, que frequentam as unidades municipais de ensino. Dessa forma, atendendo aos dispositivos



legais, proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente, conforme quadro abaixo. A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados.

O cardápio foi desenvolvido por nutricionista do município, essa iniciativa busca, igualmente aprimorar o rendimento escolar, assegurar a segurança alimentar e nutricional, além de proporcionar condições de saúde adequadas aos estudantes que demandam atenção específica, respeitando as distintas necessidades biológicas entre as diferentes faixas etárias. Nutrir-se vai além de satisfazer as necessidades físicas do corpo humano. Atualmente, compreendemos que a alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a fase adulta.

No contexto educacional, essas considerações são notadamente relevantes para evidenciar a melhoria dos índices escolares associados a hábitos alimentares saudáveis. No Brasil, a implementação da merenda escolar como política educacional remonta à década de 50, visando reduzir a evasão e a repetência, aprimorar o rendimento escolar e instigar bons hábitos alimentares nos educandos. A merenda escolar desempenha crucial para muitos alunos que podem enfrentar situações de insegurança alimentar em casa, garantindo pelo menos uma refeição balanceada ao longo do período escolar, ao garantir uma alimentação de qualidade, o PNAE contribui para a inclusão social, minimizando desigualdades e proporcionando condições iguais de acesso à educação

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

A inclusão de hortifruti na merenda escolar pode desempenhar um papel importante na promoção da saúde e no desenvolvimento das crianças, fornecendo nutrientes essenciais para o crescimento e o bom funcionamento do organismo. A hortifruti pode ser preparada de diversas maneiras e integrada em uma variedade de pratos, tornando-se uma opção versátil e saborosa na alimentação escolar, que agrada o paladar das crianças.



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

Existência de Estudo Técnico Preliminar: (X) SIM () NÃO

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Seguindo as leis federais, lei nº 11.947/2009 que assegura o atendimento de todos os estudantes da rede pública e atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar; a alimentação escolar é definida como “todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”, e deve ser saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e melhoria do seu rendimento escolar, e visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos com acesso de forma igualitária.

A Alimentação Escolar é uma das grandes incentivadoras da participação, permanência e não evasão dos alunos das unidades escolares e, pode ser em muitos casos a única refeição balanceada ingerida no dia, levando em conta a extensa área do país, escolas periféricas e rurais e os vários níveis de poder aquisitivo existentes.

Considerando que a alimentação balanceada desde a infância favorece os níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual, um aporte de nutrientes adequados em qualidade e quantidade atua diretamente na melhoria do nível educacional, reduzindo os transtornos de aprendizado causados por deficiências nutricionais como anemia e desnutrição e evita ainda o aparecimento de obesidade, distúrbios alimentares cáries e a falta da mesma pode provocar a evasão.

Esta aquisição visa o fornecimento de alimentos seguros e variados para garantir a saúde dos alunos matriculados e daqueles que necessitam de atenção específicas e estão em vulnerabilidade social. A aquisição foi estabelecida de acordo com um cardápio elaborado pela nutricionista, visando proporcionar refeições nutritivas e dentro das necessidades de cada aluno atender à demanda da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer nos dias letivos do calendário escolar de 2025;

4. DA DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS/SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

Item	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde Cotada
1	<u>ABACAXI PÉROLA</u> , GRAÚDO, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, BEM FORMADO, LIVRE DE DEFEITOS E APODRECIMENTO. PESO UNITÁRIO: 1,5 A 1,8KG	UN	2.000,000
2	<u>ABOBORA MADURA</u> /Abobora menina: <i>Cucurbita moschata</i> ; abobora menina de primeira, tamanho médio uniforme, madura, cor uniforme e com brilho característico, intacta e firme, bem desenvolvida, sem ferimentos ou sinais de apodrecimento, livres de terra e outros componentes estranhos.	KG	1.200,000
3	<u>ABOBRINHA BRASILEIRA</u> , FIRME, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	1.200,000
4	BERINJELA- DE PRIMEIRA QUALIDADE - CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS; - ISENTA DE SUJIDADE E OBJETOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES	Kg	800,000
5	<u>ACELGA</u> , EXTRA, FRESCA, FIRME, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 1,0 A 1,5KG POR PÉ	UN	600,000
6	<u>AGRIÃO</u> : SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÂS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000
7	<u>ALFACE AMERICANA</u> : SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÂS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000
8	<u>ALFACE CRESPA</u> : SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÂS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

9	<u>ALFACE ROXA</u> : SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÂS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000
10	<u>ALHO</u> BULBO INTEIRIÇALHO: BULBO INTEIRIÇO, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	500,000
11	<u>BANANA NANICA</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E NÃO MUITO MADURA.COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	5.000,000
12	<u>BANANA PRATA</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E NÃO MUITO MADURA.COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5.000,000
13	<u>BATATA DOCE</u> : BRANCA OU ROXA, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO BRANCA, LIVRE DE AMASSADOS, MOFOS, PARTES ESTRAGADAS E SEM BROTO, GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO.	KG	1.200,000
14	<u>BATATA INGLESBA</u> : LISA COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICO DA VARIEDADE, DEVENDO SER GRAUDAS SEM MANCHAS,MACHUCADURAS,BOLORES,SUJIDADES,FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	3.500,000
15	<u>BETERRABA</u> : NOVINHA, DE 1ª QUALIDADE, COR VIVA, TAMANHO PEQUENO, NÃO PODE ESTAR MURCHA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	800,000
16	<u>BROCOLIS NINJA</u> : PEDÚNCULO CURTO DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE BOTÕES FLORAIS PEQUENOS DE COLORAÇÃO VERDE O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: MURCHO, PASSADO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	UN	1.600,000
17	<u>CEBOLA</u> :DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	1.200,000
18	<u>CENOURA</u> : COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, SEM RAMAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	2.000,000



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

19	<u>CHEIRO VERDE</u> : Salsa e cebolinha, ervas aromáticas, cheiro Verde in natura, de primeira qualidade, fresco, folhas novas, coloração verde escura, sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	MÇ	1.000,000
20	<u>CHUCHU</u> : PRIMEIRA QUALIDADE, E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES	KG	800,000
21	<u>COUVE FLOR</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	UN	1.000,000
22	<u>COUVE MANTEIGA</u> : AS FOLHAS DEVEM SER DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. Peso médio da unidade: 100g	MÇ	2.000,000
23	<u>GOIABA VERMELHA</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, INTEIRS, LIMPAS, BEM DESENVOLVIDAS, ISENTAS DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTANDO GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO.	KG	8000,00
24	<u>INHAME IN NATURA</u> : COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	1.000,000
25	<u>JILÓ</u> DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DE COLHEITA RECENTE.	KG	600,00
26	<u>LARANJA PERA</u> : COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	500,000
27	<u>Limão in natura, espécie Taiti</u> , de 1ª qualidade, íntegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.	KG	700,000



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

28	<u>MAÇÃ GALA</u> APRESENTANDO COR UNIFORME, DEVENDO APRESENTAR CASCA LISA, DE COR ACENTUADA E BRILHANTE, SEM PARTES VERDES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. Peso médio da unidade: 100g.	KG	8.000,000
29	<u>MAMÃO FORMOSA</u> : EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, TAMANHO MÉDIO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	8.000,000
30	<u>MANDIOCA AMARELA OU BRANCA</u> : DE PRIMEIRA, SEM RAMA, SEM TERRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	KG	1.500,000
31	<u>MANDIOQUINHA SALSA</u> : PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	1.500,000
32	<u>MANGA TOMMY IN NATURA</u> : LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	8.000,000
33	<u>MELANCIA GRAÚDA</u> : COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES	KG	10.000,000
34	<u>MILHO VERDE</u> : IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, DESPROVIDO DE PALHA, ESPIGAS COM TAMANHO MÉDIO, GRÃOS MACIOS, ISENTAS PARTES PÚTRIDAS. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	5000,00
35	<u>QUIABO</u> : EXTRA, LISO, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS OU MECANICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE	KG	600,00
36	<u>PEPINO JAPONÊS</u> : EXTRA AA (COMPRIMENTO ENTRE 20 E 25 CM), COR VERDE ESCURA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	1.500,000



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

37	<u>PERA WILLIANS</u> : COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	8.000,000
38	<u>PIMENTÃO VERDE</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE FIRME SEM LESÕES, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COR CARACTERÍSTICA; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO PODERÁ APRESENTAR MOFO, MANCHAS PRETAS E MURCHOS. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES	KG	100,000
39	<u>PIMENTÃO AMARELO</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE FIRME SEM LESÕES, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COR CARACTERÍSTICA; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO PODERÁ APRESENTAR MOFO, MANCHAS PRETAS E MURCHOS. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES	KG	100,000
40	<u>REPOLHO VERDE</u> : DE BOA QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. COM EXCELENTE GRAU DE LIMPEZA, APRESENTANDO FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATÉRIA	KG	1.000,000
41	<u>RÚCULA</u> : COM FOLHAS FIRMES, VIÇOSAS E FRESCAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, COLHEITA RECENTE.	MÇ	1000,00
42	<u>TANGERINA TIPO MURCOTE</u> : FRESCA, GRANDE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	4.000,000
43	<u>TANGERINA TIPO PONCAN</u> : EXTRA, TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	4.000,000
44	<u>TOMATE SALADA</u> : DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. "FIRME" AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E PARASITAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	KG	5.000,000
45	<u>TOMATE CEREJA</u> : PRODUTO DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS NA CASCA, BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, PODENDO SER REDONDOS OU OBLONGOS. A POLPA DEVE SER INTACTA E FIRME, DE ASPECTO FRESCO.	kg	2000,00



46	VAGEM: ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. DEVENDO SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNS E SÁDIOS, SEREM FRESCAS, DE COLHEITA RECENTE, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES E APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO.	KG	500,000
----	---	----	---------

5. MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO

6. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

- Instrumento particular de mandato outorgando ao operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil;
- Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil e
- Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafos 5º.

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



A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo IV para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006

7. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

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

- Valor unitário;
- Marca;
- Fabricante;

Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (Noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BLL, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

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

O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos



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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

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

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e



Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

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

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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



Contratado;

Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

A Administração terá o prazo de 05 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 dias.

Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados

10. FORMA E LOCAL DE ENTREGA/PRESTAÇÃO DO OBJETO

Entregas dentro do prazo de 10 dias após a emissão e confirmação do recebimento da solicitação de fornecimento (SF), iniciando o prazo a partir do próximo dia útil.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

Aquisição parcelada de hortifruti para Merenda por 12 meses, conforme condições e especificações, de forma parcelada.

Elaboração de refeições servidas na Merenda Escolar com base nos Cardápios Mensais para todas as escolas em todos os períodos.

O endereço para Entrega será Rua Coronel Sebastião Marcondes da Silva, s/nº - ao lado da Escola Municipal Prefeito Noé Alves Ferreira (merenda).



11. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO/FATURAMENTO DO OBJETO

A administração providenciará dentre seus servidores, profissionais qualificados para o acompanhamento, gestão e fiscalização do contrato. Devendo ao Gestor e ou fiscal o papel de analisar, julgar, receber as mercadorias solicitadas, verificando-se todos os pontos de especificação e exigências solicitadas estão sendo cumpridas.

A secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato:

FISCAL		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMECEL	WALESKA REIS	NUTRICIONISTA

GESTOR		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMADM	ITAIARA NATALI MARIA VENANCIO	CHEFE DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

12. PAGAMENTO DO OBJETO

- O pagamento será efetuado mensalmente pela Tesouraria do Contratante com base na entrega dos produtos executados em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento do objeto, no qual deverá ser emitida a Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) que será devidamente atestada pelo Setor responsável.

-Quando for constatada qualquer irregularidade na nota fiscal/fatura, será imediatamente solicitada à CONTRATADA, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada para a Tesouraria no prazo de 2 (dois) dias e no caso da não apresentação da carte de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado a partir da data da sua apresentação.

-Todas as Notas Fiscais deverá estar acompanhada das Certidões de Regularidade Fiscal (Tributos Federais, FGTS e Trabalhistas), haja vista que a empresa contratada deverá apresentar as mesmas condições de regularidade fiscal e trabalhista quando do momento da habilitação no certame licitatório, de acordo com o art. 55, XIII da Lei de Licitação.

-Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de



0,5% (meio por cento) ao mês, calculados proporcionalmente, em relação ao atraso verificado.

- A despesa estimada ocorrerá por contada dotação orçamentária vigente, as quais serão apontadas pelo setor de Contabilidade no ato que antecede cada aquisição, conforme dispõe o Art. 7º, §2º do Decreto Federal 7.892/2013.

13. DO REAJUSTE DO OBJETO;

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:

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;

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;

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

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

O valor registrado poderá ser reajustado no caso de prorrogação da ata de registro respeitada a contagem da anualidade e a variação do IPCA/IBGE (ou outro índice que venha a substituí-lo) acumulado no período de 12 meses a contar da proposta.

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

14. PENALIDADES APLICÁVEIS

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

dar causa à inexecução total do contrato;

deixar de entregar a documentação exigida para o certame;



não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções: advertência; multa; impedimento de licitar e contratar; declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados:

a natureza e a gravidade da infração cometida;

as peculiaridades do caso concreto;

as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

A sanção prevista da multa, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/21.

A sanção de impedimento de licitar e contratar, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

As sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

A aplicação das sanções advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15. VIGÊNCIA DA AQUISIÇÃO

Vigência de 12 meses com a previsão da data para início do cumprimento do objeto a partir da assinatura da ata de registro de preços, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

16. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

ELEMENTO: 33.90.30.00

Santo Antônio do Pinhal, 29 de janeiro de 2025.

Patricia C. das Chagas Santos
Assessora de Políticas Governamentais
Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer



Município de Santo Antônio do Pinhal – SP

Folha: _____

Ass: _____

