EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO 34/2026

Processo administrativo n. 4758/2026

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU**, estado de São Paulo, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, de n. **34/2026**, nos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 – regulamentada pelos Decretos Municipais n. 6.629/2023 (alterado pelos Decretos Municipais n. 6.922/2024, n. 7.091/2026 e n. 7.109/2026), n. 6.630/2023 e n. 6.766/2023 – e demais legislação aplicável, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até 11 de dezembro de 2026, às 09h00min
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES: 11 de dezembro de 2026, a partir das 09h30min
LOCAL: https://bllcompras.com/ - "Acesso Identificado"
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIS INFORMAÇÕES: setor de licitações da prefeitura, situado no Paço Municipal Pref. Francisco Rodrigues, estabelecido na Praça Ataliba Leonel, 173, centro, Piraju/SP, CEP 18800-020;
Telefone: (14) 3305-9006;
E-mail: licitacao@estanciadepiraju.sp.gov.br;
Horário de expediente: de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

1. DO OBJETO, MODO DE DISPUTA, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E VALOR ESTIMADO

1.1. O objeto da presente licitação é o *fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios para atendimento das unidades da Administração Municipal* conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Para os itens indicados no Termo de Referência, a classificação da proposta está condicionada à apresentação e aceitação de **amostra**, conforme disciplinado neste Edital e seus anexos.

1.3. A licitação será dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.4. O modo de disputa será o **aberto**.

1.5. O critério de julgamento das propostas será o **menor preço por lote**.

1.6. O valor total estimado desta licitação é de **R$ 1.267.492,04 (um milhão e duzentos e sessenta e sete mil e quatrocentos e noventa e dois reais e quatro centavos)**.

1.6.1. A despesa decorrente desta licitação será honrada com a seguinte dotação orçamentária: UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 02.03.00 – DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – DEDUC; UNIDADE EXECUTORA: 02.03.03 – EDUCAÇÃO BÁSICA; FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 12.361.0004.2.012 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL; ELEMENTO 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; FICHA 72; FONTE 05; APLICAÇÃO 200.0001 QESE; UNIDADE EXECUTORA: 02.03.06 – MERENDA ESCOLAR; FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 12.306.0005.2.017 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR; ELEMENTO 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; FICHA 96; FONTE 01; APLICAÇÃO 200.0004 MERENDA TESOURO; FICHA 98; FONTE 05

APLICAÇÃO 200.0005 PNAE – UNIAO; UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 02.06.00 - DEPARTAMENTO DE SAÚDE – DESAU; UNIDADE EXECUTORA: 02.06.04 – ADMINISTRAÇÃO DA SAÚDE; FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 10.301.0017.2.039 MANUTENÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DA SAÚDE; ELEMENTO: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; FICHA 237; FONTE 01; APLICAÇÃO 310.0000 SAÚDE - GERAL; UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 02.07.00 – DEPARTAMENTO DA AÇÃO SOCIAL – DEASO; UNIDADE EXECUTORA: 02.07.01 – AÇÃO SOCIAL; FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 08.244.0019.2.042 MANUTENÇÃO DA AÇÃO SOCIAL; ELEMENTO: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; FICHA 257; FONTE 01; APLICAÇÃO 510.0000 ASSISTÊNCIA SOCIAL – GERAL; UNIDADE EXECUTORA: 02.07.03 – FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL; FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 08.244.0019.2.044 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL; ELEMENTO: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; FICHA 285; FONTE 01; APLICAÇÃO 510.0000 ASSISTÊNCIA SOCIAL – GERAL; FICHA 286; FONTE 02; APLICAÇÃO 500.0049 PROTEÇÃO BÁSICA; FICHA 286; FONTE 02; APLICAÇÃO 500.0050 PROTEÇÃO MÉDIA COMPLEXIDADE; FICHA 286; FONTE 02; APLICAÇÃO 500.0051 PROTEÇÃO SOCIAL ESPEC ALTA COMPLEXIDADE; FICHA 287; FONTE 05; APLICAÇÃO 500.0052 FNAS/GBF; FICHA 287; FONTE 05; APLICAÇÃO 500.0055 FNAS/PSB; FONTE 287; FONTE 05; APLICAÇÃO 500.0062 FNAS/MAC; UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 02.15.00 – DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS, TRÂNSITO E FISCALIZAÇÃO – DSTF; UNIDADE EXECUTORA: 02.15.03 – CORPO DE BOMBEIROS; FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 06.182.0027.2.067 MANUTENÇÃO DO CORPO DE BOMBEIROS; ELEMENTO: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; FONTE 01; FICHA 421; APLICAÇÃO 100.0033 BOMBEIROS.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste pregão os interessados que tenham objeto social pertinente e compatível ao licitado e que estiverem previamente credenciados na plataforma de licitações da "Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL".

2.1.1. Dúvidas relativas ao credenciamento na plataforma de licitações deverão ser sanadas diretamente com a BLL pelos seguintes meios:

2.1.1.1. Site: https://bll.org.br/;

2.1.1.2. Telefone: (41) 3097-4600;

2.1.1.3. E-mail: contato@bll.org.br.

2.2. O licitante se responsabiliza, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade da BLL e da Prefeitura do Município de Piraju por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na BLL e mantê-los atualizados, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou se tornem desatualizados.

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

2.5. **Nos itens assim sinalizados** no Termo de Referência (anexo 01), caso haja, a participação é **exclusiva** a microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP), nos termos do art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006.

2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item 2.5 fica limitada às MEs e às EPPs que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP.

2.5.2. Se a mesma empresa vencer o item reservado à MEs e EPPs e o respectivo item principal, caso haja, a contratação de ambos os itens deverá ocorrer pelo menor preço.

2.5.2.1. Na hipótese de não haver vencedor para o item reservado às MEs e EPPs, este será declarado deserto ou fracassado, conforme o caso.

2.5.3. Não havendo indicação de que o item é de participação exclusiva, admite-se a ampla disputa, aplicando-se, neste caso, o disposto no item 2.6.

2.6. Nos itens de **ampla disputa**, assim definidos no subitem 2.5.3, será concedido **tratamento favorecido** às microempresas (MEs) e empresas de pequeno porte (EPPs), ao agricultor familiar, ao produtor rural pessoa física e ao microempreendedor individual (MEI), nos limites previstos na Lei Complementar n. 123/2006.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

2.7.2. Aquele que esteja sob processo de falência;

2.7.3. 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;

2.7.4. 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;

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

2.7.5.1. O impedimento de que trata o subitem 2.7.5 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.

2.7.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura do Município de Piraju 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;

2.7.7. Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público da Prefeitura do Município de Piraju;

2.7.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal n. 6.404/1976, concorrendo entre si;

2.7.9. Pessoa física ou jurídica que, nos 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;

2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

2.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público da Prefeitura do Município de Piraju, 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 Federal n. 14.133/2021.

2.8.1. A vedação de que trata o item 2.8 se estende 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.

2.9. A critério da Administração, e exclusivamente a seu serviço, o autor do(s) projeto(s) e a empresa a que se referem os subitens 2.7.3 e 2.7.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, da execução da licitação ou da gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos da entidade.

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

2.11. O disposto nos subitens 2.7.3 e 2.7.4 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.

2.12. O cadastramento de proposta implica a plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, na declaração de inexistência de fato impeditivo à sua participação e na obrigatoriedade de informar a ocorrência de fato superveniente.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico da BLL, a proposta com o preço (ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. O fornecedor enquadrado como ME ou EPP deverá declarar em seu cadastro na BLL que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar n. 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei Federal n. 14.133/2021.

3.4. A falsidade da declaração de que trata o item 3.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal n. 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal n. 6.766/2023.

3.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema da BLL até a abertura da sessão pública.

3.6. 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.

3.7. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico da BLL 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.

3.8. O licitante deverá comunicar imediatamente a BLL qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento dos campos apresentados no sistema eletrônico da BLL.

4.2. Nas aquisições de bens, serão desclassificadas as propostas que contenham cotações de marcas opcionais ou alternativas ao mesmo produto.

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

4.3.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

4.6. 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, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.6.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **sessenta dias**, a contar da sessão de abertura.

4.6.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estimados.

4.6.2.1. Quando o julgamento ocorrer por lote, a licitante deverá observar não apenas o valor máximo total estimado para o respectivo lote, mas também os valores máximos unitários e totais estimados para cada item que o compõe, nos termos do Termo de Referência (Anexo 01).

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

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do sistema eletrônico da BLL, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

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

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico da BLL.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor global do lote**.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior (ou percentual de desconto superior, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital) ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema da BLL.

5.8. O intervalo mínimo inicial de diferença de valores (ou percentuais de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital) entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, será de **um centavo**.

5.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **aberto** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

5.9.2. 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.

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

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

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

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

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

5.14. Em relação a itens não exclusivos à participação de MEs e EPPs, aplicar-se-á o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n. 123/2006.

5.14.1. Nessas condições, as propostas de MEs e EPPs 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.

5.14.2. 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 cinco minutos controlados pelo sistema da BLL, contados após a comunicação automática para tanto.

5.14.3. Caso a ME ou a EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME e EPP 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.

5.14.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.15. Só poderá haver empate entre propostas iguais não seguidas de lances.

5.15.1. Havendo eventual empate entre propostas não seguidas de lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal n. 14.133/2021.

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

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

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

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

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

5.16.4.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido por igual período a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo.

5.16.5. A proposta adequada ao último lance ofertado deverá conter as informações e os elementos do modelo apresentado no anexo 03 deste Edital.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

6.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

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

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

6.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.4.1. Contiver vícios insanáveis;

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

6.4.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido;

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

6.4.5. Deixar de apresentar proposta para qualquer um dos itens que compõem o lote.

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

6.4.7. No julgamento por lote, a conformidade técnica e da aceitabilidade dos preços abrangerá todos os itens integrantes do lote, aplicando-se as seguintes disposições:

6.4.7.1. A desconformidade insanável, a incompatibilidade do produto ofertado com as especificações técnicas do Termo de Referência ou a reprovação/não apresentação de amostra em qualquer item do lote acarretará a desclassificação da proposta da licitante para todo o lote, não sendo admitida a adjudicação isolada de itens compatíveis pertencentes ao mesmo lote;

6.4.8. Será igualmente desclassificada no lote como um todo a proposta que, após a fase de lances e eventual negociação/adequação, mantiver valor unitário ou total de qualquer item integrante do lote acima do respectivo preço máximo estimado fixado pela Administração no Termo de Referência.

6.5. 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.

6.5.1. A inexequibilidade só será considerada após diligência do pregoeiro que comprove:

6.5.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e,

6.5.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.6. 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.

6.7. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da unidade requisitante.

6.8. Da amostra (lote 15):

6.8.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostra do item em que há essa exigência, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.8.2. Por meio de mensagem no sistema da BLL, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação da amostra, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.8.3. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema da BLL.

6.8.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.8.4.1. Nos casos de julgamento por lote com exigência de amostra para um ou mais itens, a não entrega, o atraso injustificado ou a reprovação da amostra de um único item ensejará a recusa da proposta para todo o lote, prosseguindo-se com a convocação da licitante subsequente na ordem de classificação do lote.

6.8.5. Se a amostra apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da amostra e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

6.8.6. Nos termos da alínea "d" do inciso V, e da alínea "c" do inciso X, ambos do art. 3º do Decreto Municipal n. 6.766/2023, comete infração administrativa o licitante que deixa de apresentar amostra ou que apresenta amostra falsificada ou deteriorada.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. A habilitação será verificada mediante o envio dos documentos exigidos no anexo 02 deste Edital por meio da plataforma eletrônica da BLL, em formato digital, no prazo de **duas horas**, contado da solicitação do pregoeiro.

7.1.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido por igual período a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo.

7.2. Os documentos relacionados no anexo 02 deste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação.

7.2.1. Todos os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de cláusula específica deste edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de três meses, a contar da data de sua expedição, salvo os atestados/certidões de qualificação técnica para os quais não se exige validade.

7.2.2. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da matriz.

7.2.3. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio feita por tradutor público juramentado.

7.2.4. Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

7.3. Nos termos do § 1º do art. 34 do Decreto Municipal n. 6.630/2023, a documentação exigida para fins de habilitação **não poderá ser substituída** por registros cadastrais como SICAF ou similares.

7.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante **apresentação dos documentos originais** não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. Nesses casos, o documento deverá ser apresentado **no prazo máximo de dois dias úteis**, contados da data da solicitação:

7.4.1. Em original para autenticação por servidor público, nos termos do art. 3º da Lei Federal n. 13.726/2018, ou mediante declaração de autenticidade prestada por advogado, sob responsabilidade pessoal dele, nos termos do inciso IV do art. 12 da Lei Federal n. 14.133/2021; ou,

7.4.2. Em cópia autenticada por tabelião de notas ou por oficial de registro civil ao endereço constante no preâmbulo do edital, nos termos do inciso V do art. 7º, e do caput do art. 52, ambos da Lei Federal n. 8.935/1994.

7.4.2.1. No caso de remessa da cópia autenticada por serviço postal, será considerada a data de postagem do pacote para fins de cumprimento do prazo disposto no item 7.4, cujo invólucro deverá conter, em sua parte externa, de maneira clara, os dizeres abaixo:

Destinatário: Prefeitura do Município de Piraju/SP – aos cuidados do setor de licitações (CNPJ 46.223.699/0001-50) Referência: documentos – pregão eletrônico 34/2026 Endereço: Praça Ataliba Leonel, 173, centro, Piraju/SP, CEP 18800-020

7.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas.

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

7.7. A verificação dos documentos exigidos para fins de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.8. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 7.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **duas horas**, para:

7.8.1. A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

7.8.3. Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

7.8.4. Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

7.9. Findo o prazo assinalado no item 7.8 sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

7.10. 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.

7.11. 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, observado o prazo disposto no item 7.1.

7.12. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de ME ou EPP declarada vencedora, a sessão será suspensa, concedendo-se o prazo de **cinco dias úteis**, prorrogável por igual período, para regularização, de forma a possibilitar, após tal prazo, sua retomada.

8. DA SUSPENSÃO DA SESSÃO

8.1. O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas e da habilitação, suspender a sessão para analisa-las minuciosamente ou para realizar diligências.

8.1.1. Caso a retomada não seja informada no curso da sessão pública, ela será reiniciada mediante aviso prévio no sistema da BLL com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência ficará registrada em ata.

9. DA CONVOCAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

9.1. Após a homologação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato no prazo de **três dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal n. 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal n. 6.766/2023, e em outras legislações aplicáveis.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

9.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n. 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal n. 6.766/2023, e em outras legislações aplicáveis.

9.4. Caso nenhum licitante aceite a contratação nos termos do item 9.3, a Administração, observado o valor estimado, poderá:

9.4.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário (ou inferior ao desconto do adjudicatário, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital);

9.4.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas.

9.5.1. A regra do item 9.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem 9.4.1.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado no prazo e nas condições previstas no Termo de Referência (anexo 01 deste Edital).

10.2. O pagamento estará sujeito à retenção de Imposto Sobre Serviço (ISS), na hipótese do objeto da licitação ser fato gerador do tributo (nos termos do Código Tributário Municipal – Lei Complementar Municipal n. 188/2025), e de Imposto de Renda (IR), ressalvadas as hipóteses de não retenção.

10.3. Os documentos fiscais deverão, obrigatoriamente, discriminar os valores e quantitativos dos bens fornecidos ou serviços prestados.

10.4. Havendo irregularidades na emissão da nota fiscal/fatura, o prazo para pagamento será contado a partir da sua reapresentação devidamente regularizada.

10.5. As notas fiscais deverão ser emitidas nos termos da legislação vigente, em especial quanto ao disposto no Decreto Municipal n. 6.707/2023, que dispõe sobre a retenção do IR.

10.5.1. A retenção do IR deverá ser destacada no corpo do documento fiscal, observados os percentuais estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n. 1.234/2012, conforme o § 4º do art. 4º do Decreto Municipal n. 6.707/2023.

10.5.2. Os serviços e produtos elencados no art. 4º da IN RFB n. 1.234/2012 não estão sujeitos à retenção, devendo o contratado informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizer, sujeitar-se à retenção.

11. DOS RECURSOS

11.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de **dez minutos** concedido na sessão pública, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema da BLL, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema da BLL, no prazo de **três dias úteis**, contados a partir da data de intimação.

11.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de **três dias úteis**, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

11.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.4.1. A obtenção de cópia física ou digital de documentos que integram os autos do processo está sujeita ao recolhimento de custas, conforme disciplina o Decreto Municipal n. 6.280/2021.

11.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, sujeitando-se às sanções previstas na Lei Federal n. 14.133/2021 e no Decreto Municipal n. 6.766/2023, o licitante ou contratado que:

12.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

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

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta, quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra;

12.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, ou se recusar, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou a aceitar ou a retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

12.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n. 12.846/2013.

12.2. A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante ou contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.2.2. Multa, aplicável por qualquer das infrações previstas no item 12.1, recolhida em percentual de 0,5% a 30% do valor do contrato licitado ou celebrado, observando-se os seguintes parâmetros:

a) De 0,5% a 15% do valor do contrato licitado para as infrações previstas nos subitens 12.1.4, 12.1.5 e 12.1.6;

b) De 15% a 30% do valor do contrato licitado para as infrações previstas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12;

c) Multa de mora por retardamento (subitem 12.1.7), incidente a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado na proporção de:

1. Multa de 10% até o 15º dia de atraso;

2. Multa de 15% a partir do 16º ao 30º dia de atraso;

3. A partir do 31º dia de atraso, estará caracterizada a inexecução da obrigação assumida, sujeitando o infrator à multa compensatória de 20% sobre o valor da obrigação não cumprida;

d) Multa de 20% sobre o valor da obrigação não cumprida para as infrações de inexecução previstas nos subitens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3.

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Piraju pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.2.4. Declaração de inidoneidade para 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, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como pelas infrações previstas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justificarem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.4. A aplicação das sanções observará as seguintes regras de cumulação, cobrança e concurso de infrações:

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

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

12.4.3. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.4.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções cabíveis.

12.4.5. Ressalvada a cumulação com multa, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente a uma delas, sopesando-se as demais como circunstância agravante, salvo se já houver ocorrido o julgamento ou se revelar inconveniente a avaliação conjunta dos fatos.

12.5. O Processo Administrativo de Responsabilização (PAR) e a interposição de recursos reger-se-ão pelas seguintes disposições:

12.5.1. A aplicação de qualquer das sanções ocorrerá mediante instauração de Processo Administrativo de Responsabilização (PAR), conduzido por comissão composta por dois ou mais servidores estáveis, nos termos do Decreto Municipal n. 6.766/2023.

12.5.2. O licitante ou contratado poderá apresentar defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua notificação.

12.5.3. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas indispensáveis, o licitante ou contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

12.5.4. Caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da comunicação da decisão, da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, dirigido à comissão prolatora da decisão (a qual, se não a reconsiderar em 5 dias úteis, encaminhará o recurso à autoridade máxima para decisão no prazo de até 10 dias úteis).

12.5.5. Caberá apenas pedido de reconsideração quanto à aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da

comunicação da decisão, a ser decidido pela autoridade máxima no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis.

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

12.6. A reabilitação, a prescrição e a desconsideração da personalidade jurídica obedecerão às seguintes regras:

12.6.1. É admitida a reabilitação do apenado perante o órgão que aplicou a penalidade, exigidos cumulativamente a reparação integral do dano, o pagamento da multa, o transcurso do prazo mínimo (1 ano para impedimento e 3 anos para inidoneidade), o cumprimento das condições do ato punitivo e parecer jurídico favorável. Para as infrações previstas nos subitens 12.1.8 e 12.1.12, exige-se obrigatoriamente a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

12.6.2. A prescrição da pretensão punitiva ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, interrompendo-se pela instauração do PAR.

12.6.3. A personalidade jurídica do sancionado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática das infrações ou provocar confusão patrimonial, estendendo-se os efeitos aos administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle.

12.6.4. A Administração Municipal informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções aplicadas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após a decisão definitiva, além de comunicar a aplicação das sanções ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE/SP).

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou informações relativos a esta licitação que serão prestados mediante solicitação dirigida ao pregoeiro até **três dias úteis** antes da data marcada para abertura do certame.

13.2. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal n. 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até **três dias úteis** antes da data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, seja pela opção específica para tanto disponível na plataforma da BLL ou ao e-mail licitacao@estanciadepiraju.sp.gov.br.

13.4. A Prefeitura do Município de Piraju se reserva ao direito de prestar informações sobre a presente licitação quando solicitadas exclusivamente nos termos do item 13.3.

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

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico da BLL.

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. Este Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico https://www.estanciadepiraju.sp.gov.br/licitacoes/editais.

14.11. Os decretos municipais mencionados neste Edital se encontram disponíveis em https://www.estanciadepiraju.sp.gov.br/legislacao.

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

Anexo 01 - Termo de Referência;
Anexo 02 - Documentos para Habilitação;
Anexo 03 - Modelo de Proposta;
Anexo 04 - Declarações Conjuntas;
Anexo 05 - Informações ao TCE/SP;
Anexo 06 - Minuta de contrato.

Município da Estância Turística de Piraju/SP, 26/11/2026.

Carlos Alberto Camargo Lima
PREFEITO MUNICIPAL

Antonio Rufato
DIRETOR ADMINISTRATIVO

ANEXO 01

PREGÃO ELETRÔNICO N. 34/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto:

Contratação de empresa para fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para o preparo de alimentação das Escolas Municipais, EMEIS, Departamento de Ação Social, Departamento de saúde, Centro de Atenção Psicossocial e Corpo de Bombeiros, fornecidos pela municipalidade para 12 meses, conforme especificações e quantidades constantes deste ANEXO:

QUANTIDADES

LOTE 1

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
1	1.710	unid.	Amido de milho - 500g	R$ 5,40	R$ 113.537,64
2	528	unid.	Aveia flocos finos – no mínimo 500g	R$ 8,88	
3	1.956	unid.	Farinha de Mandioca Temperada s/ pimenta - mínimo 400g	R$ 5,20	
4	1.296	unid.	Farinha de milho com 01 kg	R$ 5,70	
5	576	unid.	Farinha de trigo integral com 1 kg	R$ 5,93	
6	3.048	unid.	Farinha de Trigo especial c/ 01 kg	R$ 4,08	
7	1.404	unid.	Fécula de mandioca hidratada para/ Tapioca - 500 gramas	R$ 5,30	
8	2.208	unid.	Fermento em pó, 100g	R$ 3,39	
9	2.424	unid.	Fermento Fresco Biológico - 500 gramas	R$ 12,04	
10	3.096	unid.	Fubá Fino – 500 gramas	R$ 2,29	
11	840	unid.	Polvilho doce - 500 gramas	R$ 6,26	
12	600	unid.	Polvilho azedo – mínimo 500g	R$ 7,61	
13	364	Unid.	Amendoim 500g	R$ 9,54	
14	300	unid.	Trigo para Quibe, 500 gramas	R$ 5,69	

Item 01- **Amido de Milho – 500g**
Composição Obrigatória: Obtido pela moagem de grão de milho em bom estado de conservação.
Embalagem Primaria: Saco de polietileno atóxico, resistente, termos solado contendo peso de 500g.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Nota: Produto legalmente dispensado de registro.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 02- **Aveia em flocos finos - 500g**
Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30g conter no máximo: 110Kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo: 4g de proteínas e 2,5 g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples.
Embalagem Primária: com no mínimo 500 gramas devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30

dias da data de fabricação.

Item 03- **Farinha de Mandioca Tempero suave s/ Pimenta, mínimo 400gr**
Composição Obrigatória: Ingredientes: Farinha de mandioca, gordura vegetal, toucinho defumado, alho, sal, condimento preparado sabor cebola (sal, suco de cebola, gordura vegetal, aromatizantes e anti-umectantes dióxido de silício), colorífico, cebolinha verde, cebola frita, condimento preparado sabor banha (sal , farinha de arroz, proteína vegetal hidrolisada, amido de milho, malto dextrina, óleo vegetal, amido modificado, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico e anti-umectantes dióxido de silício), realçador de sabor: glutamato monossódico. Antioxidante: BHT. Não contém Glúten
Embalagem Primária: saco polietileno atóxico – Peso líquido de no mínimo 400 gramas. Devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 04- **Farinha de Milho c/ 1kg**
Composição Obrigatória: Farinha de Milho Amarela ,100% natural.
Informação Nutricional: Porção de 50g (1/2 xícara), valor energético 180 kcal = 765 kJ 9%, carboidratos 37,0 g 10%, proteínas 4 g 8%, gorduras totais 1 g 1%, gorduras saturadas 0%, gorduras trans 0%, fibra alimentar 2g 8%, sódio 0mg 0%, valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
Embalagem Primaria: saco polietileno atóxico – Peso liquido de 01 kg.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade :Mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Item 05- **Farinha de Trigo Integral com no mínimo 01 kg**
Farinha de trigo integral, produto obtido a partir de cereal integral, são isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.

Item 06- **Farinha de Trigo especial c/ 01 kg**
Composição Obrigatória: obtida a partir de cereal limpo, de germinado
São limpos e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, com cheiro próprio e sabor próprio
Embalagem Primária: Embalagem de 01 kg.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 04 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.

Item 07- **Fécula de mandioca hidratada/ tapioca, mínimo 500g**
Goma pronta para tapioca, 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. não precisa peneirar. solta. macia. embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. com informação nutricional. ingredientes: fécula de mandioca e água.

Item 08- **Fermento em pó 100g**
Composição Obrigatória – formado de substâncias que por influência do calor e ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amidos ou féculas, contendo em sua formulação bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico.
Embalagem Primaria- Lata de flandres, com verniz sanitário- Peso líquido de 100g
Secundaria- Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Validade: Mínima de 06 meses da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.

Item 09- **Fermento fresco biológico 500g**

Composição Obrigatória – Pasta de consistência firme, de cor bege a bege claro - Saccharomyces cerevisiae.
Embalagem Primaria- A embalagem primária do produto deverá ser em material próprio e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g.
Secundaria- Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto a embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.
Validade: Mínima de 06 meses da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.

Item 10- **Fubá Fino com no mínimo 500g**
Composição Obrigatória: Fubá de milho, ferro e ácido fólico.
Embalagem Primaria: Pacotes de 500gr.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 11- **Polvilho Doce com no mínimo 500g**
Polvilho doce: produto amiláceo extraído da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g isento de sujidades e contaminantes biológicos, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto.
Embalagem secundária: Caixas de papelão. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente para alimentos e específica para o produto. Padrão de codificação: EAN 13 (código de barras).

Item 12- **Polvilho Azedo com no mínimo 500g**
Polvilho azedo, embalagem 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.

Item 13 – **Amendoim 500g**
Amendoim cru, descascado, em grãos, tipo 1, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e secos, de coloração e características próprias, sem presença de insetos, larvas, mofo, bolores, matérias estranhas ou qualquer outro material contaminante. Isento de umidade excessiva, ranço e odores estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente, própria para alimentos, contendo 500 g, devidamente lacrada. Deverá apresentar identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Item 14– **Trigo para Quibe com 500g**
TRIGO PARA QUIBE, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com com a nta- 37 (decreto 12486, de 20/10/78).

LOTE 2

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
15	2.726	unid.	Açúcar Cristal c/ 05kg	R$ 15,48	R$ 149.084,06
16	1.560	unid.	Açúcar Refinado c/ 01kg	R$ 6,36	
17	1.800	unid.	Arroz Parboilizado Tipo 1 - c/05 kg	R$ 21,27	
18	180	kg	Feijão Preto tipo 1 - NOVO	R$ 6,92	
19	836	unid.	Milho para pipoca, 500g	R$ 5,03	
20	611	Unid.	Milho para canjica, 500g	R$ 4,64	
21	3.922	unid.	Sal refinado c/ 01kg constituído cloreto de sódio, iodato de potássio ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio	R$ 2,61	
22	1.752	unid.	pó de café torrado e moído a vácuo 500g	R$ 22,92	

Item 15- **Açúcar Cristal - 5kg – 1ª qualidade**
Composição Obrigatória: Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, livre de fermentação. Instrução Teor mínimo de sacarose no mínimo 99% p/p, resíduo mineral fixo máximo 0,2% p/p, isento de matérias terrosas, de parasitas e de detritos. Não contém glúten.
Embalagem Primária: saco polietileno atóxico – Peso líquido de 05 kg.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 16- **Açúcar Refinado - 1kg - 1ª qualidade**
Composição Obrigatória: Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma pó fino, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, livre de fermentação. Instrução Teor mínimo de sacarose no mínimo 99% p/p, resíduo mineral fixo máximo 0,2% p/p, isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. Não contém glúten.
Embalagem Primaria: saco polietileno atóxico – Peso liquido de 01 kg.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 17- **Arroz Parboilizado tipo 1 - 5kg**
Composição Obrigatória: Grãos comestíveis de arroz "in Natura", provenientes da espécie Oryza sativa
Classificação: Beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, medindo 6 mm
Composição Obrigatória: Grãos comestíveis de arroz "in Natura", provenientes da espécie Oryza sativa
Classificação: Beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, medindo 6 mm
Safra: corrente, cozimento em 25 minutos (Máximo); Positivo: 100% dos grãos cozidos
Volume: mínimo de 5,0 vezes
Embalagem Primaria: Saco de polietileno atóxico resistente – Embalagem individual de 5 kg
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 18- **Feijão Preto tipo 1 novo**
feijão preto, tipo 1, limpo, sem sujeiras no meio dos grãos que devem ser grandes e uniformes, sem quebrados ou carunchados, pacote c/ 1kg.

Item 19- **Milho para pipoca 500g**
Composição Obrigatória: Milho, grãos de 1º qualidade, beneficiado, limpo.
Embalagem Primaria: Saco de polietileno, selado Pacotes de 500 gramas
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem – deve atender a legislação vigente.

Item 20 – **Milho para canjica 500g**
Milho para canjica, branco, tipo 1, de primeira qualidade, constituído de grãos secos, inteiros, selecionados, limpos e uniformes, próprios para o consumo humano. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, larvas, mofo, bolores, fermentação, odores estranhos e outros contaminantes. Produto com características próprias de cor, odor e sabor, sem umidade excessiva. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, própria para alimentos, contendo 500 g de peso líquido, devidamente lacrada. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente

Item 21- **Sal refinado c/ 01kg, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio, anti-umectantes, ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio**
Composição Obrigatória: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado) anti-umectantes e

iodo.
Instrução Teor mínimo de cloreto de sódio sobre substância seca = 98,5%
Embalagem Primária: Saco polietileno transparente- Pacotes de 01 kg.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem- Deve atender a legislação vigente.
Validade – Mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias.

Item 22- **Pó de Café torrado e moído à vácuo 500g**
Composição Obrigatória: Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie 100% arábica,bebida sabor tipo intenso,bebida dura.
Embalagem Primária: Embalagem Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 03 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da fabricação.

LOTE 3

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
23	2.400	unid.	Iogurte Natural mínimo 160g	R$ 2,98	R$ 123.367,62
24	1.740	unid.	Leite integral em pó – mínimo 400g	R$ 18,22	
25	120	unid.	Requeijão Light mínimo 200g	R$ 7,47	
26	3.198	unid.	Leite 0 Lactose 1L UHT	R$ 8,19	
27	240	Unid.	Bebida láctea sabor chocolate 1 litro	R$ 9,96	
28	240	Unid.	Bebida láctea sabor morango 1 litro	R$ 6,90	
29	5.520	unid.	Bebida à base de soja, constituído de vitamina C, A, D, E, B2, B6, B12, minerais, cálcio e zinco, sabor original (sem sabor)1 litro	R$ 9,67	

Item 23- **Iogurte natural com no mínimo 160g**
Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.
Embalagem: no mínimo 160 g.

Item 24- **Leite Integral em pó, mínimo 400g**
Leite em pó integral instantâneo, composição: leite integral, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Rendimento de duas colheres de sopa do produto para 200ml de água, pacote c/ mínimo 400 gramas.

Item 25- **Requeijão light - mínimo 200g**
Descrição: leite desnatado, creme de leite, creme de soro de leite, manteiga, fermento lácteo, sal (cloreto de sódio), estabilizante pirofosfato tetrassódico, regulador de acidez bicarbonato de sódio, conservador sorbato de potássio e conservador nisina. Não contém glúten Caracteristicas organolépticas: aspecto massa homogênea e cremosa; cor ligeiramente amarelada; odor próprio; sabor próprio (não rançoso).
Validade: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento). Embalagem: blister de até 200 gramas.

Item 26 - **Leite Integral 0 lactose UHT - longa vida - 01 litro**
Leite zero lactose, UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose, em **Embalagem:** tetra pack de 1 litro, com validade mínima de 3 meses.

Item 27 **- Bebida láctea sabor chocolate – 1 Litro**
Bebida láctea sabor chocolate, pronta para consumo, elaborada com leite e/ou derivados de leite, com adição de cacau e/ou chocolate e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos de chocolate, textura homogênea, sem separação de

fases, grumos ou características estranhas. Isenta de matérias estranhas e contaminantes. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 litro de produto. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, composição, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Item 28 – **Bebida láctea sabor morango – 1 Litro**
Bebida láctea sabor morango, pronta para consumo, elaborada com leite e/ou derivados de leite, com adição de preparado de morango e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos de morango, textura homogênea, sem separação de fases, grumos ou características estranhas. Isenta de matérias estranhas e contaminantes. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 litro de produto. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, composição, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Item 29- **Bebida a base de soja - constituído de vitaminas C,A,D,E,B2, B6, B12, Ácido Fólico, minerais, cálcio e zinco, sabor original (sem sabor) 1 litro**
Composição Obrigatória: Ingredientes: Água, extrato de soja, açúcar, carbonato de cálcio, maltodextrina, sal refinado, vitamina D, aroma idêntico ao natural de leite condensado, estabilizante citrato de sódio e espessante goma gelana. 1 Litro. Alimento com soja. Fonte de cálcio e vitamina D. 0% lactose e colesterol.
Embalagem Primaria: Embalagem de 01 litro.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Nota: Sem Glúten, sem lactose, sem colesterol.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

LOTE 4

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
30	720	unid.	Macarrão sem ovos pct c/ no mínimo 400g	R$ 4,23	R$ 48.109,42
31	250	unid.	Macarrão sem Glúten pct c/ no mínimo 400g	R$ 5,41	
32	4.800	unid.	Macarrão Ave Maria - 500 gramas	R$ 3,56	
33	2.880	unid.	Macarrão Argolinha, 500 gramas	R$ 3,93	
34	2.880	unid.	Macarrão Letrinha, 500 gramas	R$ 4,24	
35	132	unid.	Massa p/ lasanha 200 g	R$ 3,63	
36	312	unid.	Massa de pastel em rolo mínimo 500g	R$ 8,38	

Item 30– **Macarrão sem ovos com no mínimo 400g**
Composição obrigatória: Farinha de trigo especial, ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico
Classificação, Formatos, tipos
Classificação: Massa Seca de formato curto, para o preparo de sopa.
Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente.
Embalagem de no mínimo 400g.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente.
Validade: Mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da fabricação.

Item 31– **Macarrão sem Glúten com no mínimo 400g**
Composição obrigatória: Macarrão de arroz sem ovos, corte de espaguete ou outro, sem glúten, sem lactose ,

isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%.
Embalagem Primária: Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e resistente. a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento e quantidade do produto.
Validade: mínima de 01(um)ano a contar da data de entrega ao requisitante.
Embalagem: contendo mínimo 400g.

Item 32- **Macarrão Ave Maria 500g**
Composição Obrigatória: Farinha de trigo especial, ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico e ovos.
Opcional – Enriquecimento do produto com vitaminas e minerais e adição de outras substâncias e aditivos permitidos pela legislação.
Isenta: Corante artificial, macarrão misto, massa mista.
Classificação, Formatos, tipos
Classificação: Massa Seca de formato curto, para o preparo de sopa.
Tipos: Ave Maria
Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente.
Embalagem de 500g
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente
Validade: Mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a
A data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da fabricação.

Item 33- **Macarrão Argolinha 500g**
Composição Obrigatória: Farinha de trigo especial, ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico e ovos.
Opcional – Enriquecimento do produto com vitaminas e minerais e adição de outras substâncias e aditivos permitidos pela legislação.
Isenta: Corante artificial, macarrão misto, massa mista.
Classificação, Formatos, tipos
Classificação: Massa Seca de formato curto, para o preparo de sopa.
Tipos: Argolinha
Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente.
Embalagem de 500g
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente
Validade: Mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da fabricação.

Item 34- **Macarrão Letrinha 500g**
Composição Obrigatória: Farinha de trigo especial, ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico e ovos.
Opcional – Enriquecimento do produto com vitaminas e minerais e adição de outras substâncias e aditivos permitidos pela legislação.
Isenta: Corante artificial, macarrão misto, massa mista.
Classificação, Formatos, tipos
Classificação: Massa Seca de formato curto, para o preparo de sopa.
Tipos: Alfabeto
Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente.
Embalagem de 500g
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente
Validade: Mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a
A data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da fabricação.

Item 35- **Massa pré cozida para Lasanha - mínimo 200g**
Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo e corantes naturais, urucum e cúrcuma.

Item 36- **Massa para Pastel rolo mínimo 500g**
Massa para pastel refrigerada, tamanho médio, validade mínima de 1 mês, embalagem com aproximadamente 500g.

LOTE 5

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
37	8.256	unid.	Biscoito de maizena – mínimo350g	R$ 5,34	R$ 106.088,64
38	5.712	unid.	Biscoito cream craker – mínimo 350g	R$ 7,70	
39	720	unid.	Biscoito maizena sem lactose - mínimo 200 gramas	R$ 4,36	
40	1.944	unid.	Biscoito recheado div. Sabores mín. 300g	R$ 6,90	
41	120	unid.	Pão de Forma integral mínimo 500g	R$ 12,22	

Item 37- **Biscoito Tipo Maisena – pacotes 350g - leve sabor de baunilha cítrica**
Composição Obrigatória: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.
Instrução**:** Sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja.
Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais.
Embalagem Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350g tendo dupla embalagem. Devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Nota: Produto com registro.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 38- **Biscoito água e sal - tipo Cream Cracker 350g**
Composição Obrigatória: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas parasitos e em perfeito estado de conservação.
Instrução Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais.
Embalagem Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g tendo dupla embalagem. Devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 39- **Biscoito Tipo Maisena sem lactose 200g**
Composição Obrigatória: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato, ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas B1, B2, B6 e PP. **Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite,** o biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.
Instrução**:** Informação nutricional - Carboidratos 23g (8%), Proteínas 2,6g (4%), Gorduras Totais 2,9g (5%),

Gorduras Saturadas 0,7g (3%), Gorduras Trans 0g, Sacarose 11,83g, Fibra Alimentar 0,9g (4%), Ferro 1,03g (7%), Sódio 108mg (4%).
Embalagem Primária: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 200g tendo dupla embalagem. Devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Nota: Produto com registro
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 40- **Biscoito recheado div. sabores - mínimo 300g**
Composição Obrigatória: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.
Instrução**:** Com recheio de sabores variados, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais.
Embalagem Primaria: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 100g, devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 41- **Pão de Forma Integral mínimo 500g**
O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal e fermento.
Embalagem Primária: Deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 400g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.

LOTE 6

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
42	1.332	unid.	Catchup – mínimo 750g	R$ 7,60	R$ 21.169,40
43	1.056	unid.	Mostarda – mínimo 750g	R$ 9,83	
44	74	unid.	Maionese pote mínimo 500 g	R$ 7,42	
45	12	unid.	Shoyu 500ml	R$ 9,72	

Item 42- **Catchup - mínimo 750ml**
Composição Obrigatória: INGREDIENTES - Polpa de tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma Xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico e aromatizantes.
Embalagem Primaria: Frasco em polietileno tereftalato (PET), atóxico – Peso líquido de 750 ml.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 43- **Mostarda com no mínimo 750g**
Composição Obrigatória: INGREDIENTES - mostarda, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma Xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico e aromatizantes.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 44– **Maionese pote - mínimo 500g**
Composição obrigatória – Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten.
Embalagem Primária: A embalagem do produto deve conter no mínimo 500 gramas, registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem e informação nutricional.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.

Item 45- **Condimento líquido tipo molho Shoyu, mínimo 500g**
Molho shoyo, fermentado, natural de soja e milho, embalagem plástica de no mínimo 500 ml ingredientes: água, sal, soja, milho, açúcar, corante caramelo e sorbato de potássio.

LOTE 7

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
46	360	unid.	Canela em pó – mínimo 10g	R$ 2,80	R$ 67.275,96
47	1.200	unid.	Louro em pó, mínimo 10g	R$ 3,22	
48	1.200	unid.	Noz Moscada – noz moída – mínimo 10g	R$ 5,00	
49	600	unid.	Orégano – mínimo 250g	R$ 13,23	
50	1.080	unid.	Tempero Açafrão da Terra - Cúrcuma - mínimo 10g	R$ 2,45	
51	1.320	unid.	Tempero Páprica Doce - mínimo 10g	R$ 2,00	
52	192	unid.	Caldo de carne c/ no mínimo 6 tabletes	R$ 2,37	
53	192	unid.	Caldo de galinha c/ no mínimo 6 tabletes	R$ 2,38	
54	36	unid.	Creme de cebola mínimo 65g	R$ 5,48	
55	2.028	Kg	Alho à granel GRAÚDO	R$ 20,35	
56	12	Unid.	Pimenta do reino 50g	R$ 7,30	
57	96	unid.	Tempero pronto 1 kg sem pimenta	R$ 7,43	

Item 46- **Canela em Pó - 10g**
Composição Obrigatória: Produto com embalagem apropriada. Contendo rótulo, ingredientes, nº lote.
Embalagem Primaria: Embalagem de 10g
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 03 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da fabricação.

Item 47- **Louro em pó com no mínimo 10g**

Louro em pó, em pacotes de no mínimo 10 gramas, com identificação do fabricante e data de validade no mínimo 6 meses.

Item 48- **Noz Moscada – noz moída - mínimo 10g**
Noz-moscada Moída. Amêndoa da Myristica fragans Hout, Cor: castanho-claro. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo aproximadamente 10 g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A embalagem deve conter 08 g do produto.

Item 49- **Orégano com no mínimo 250g**
Orégano para tempero, embalagem com no mínimo 250 g, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.

Item 50- **Tempero Açafrão da Terra cúrcuma - mínimo 10g**
AÇAFRÃO: Íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com no mínimo 10g.

Item 51- **Tempero Páprica Doce - mínimo 10g**
Condimento, matéria-prima páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem com no mínimo 10gr. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Item 52- **Caldo de Carne c/ 6 Tabletes**
Composição Obrigatória: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, carne bovina, salsa, pimenta vermelha, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes, corantes caramelo e natural urucum, acidulante ácido cítrico. Contém Glúten. Contém traços de leite, ovos, soja, aipo e mostarda.

Item 53- **Caldo de galinha c/ 06 Tabletes**
Composição Obrigatória: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém Glúten. Contém soja e aipo. Contém traços de leite, ovos e mostarda.

Item 54- **Creme de Cebola - mínimo 65g**
Creme de cebola com no mínimo 65g, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.

Item 55- **Alho a granel graúdo**
Ingredientes: Alho nacional tipo 04(**Classe 4 - mais de 37 até 42 mm**) de acordo com a NTA 15; sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.

Item 56- **Pimenta do reino 50g**
Pimenta-do-reino, em pó, de primeira qualidade, obtida a partir de grãos de pimenta-do-reino secos e moídos, com coloração, aroma e sabor característicos, própria para o consumo humano. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos, larvas, mofo, bolores, umidade excessiva e quaisquer substâncias ou contaminantes que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente, devidamente lacrada, contendo 50 g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Item 57- **Tempero pronto, sem pimenta - mínimo 1kg**
Tempero completo industrializado a base de alho, sal, cebolinha, salsa, e realçadores de sabor.
Embalagem primária: potes plásticos, lacrados individualmente com 1kg do produto.

LOTE 8

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
58	360	unid.	Chá de Camomila 10g	R$ 3,65	R$ 14.118,28
59	360	unid.	Chá de Erva Doce 10g	R$ 3,88	
60	1.834	unid.	Chá de Erva Mate – mínimo 200 gramas	R$ 6,22	

Item 58- **Chá de Camomila 10g com 10 saquinhos**
Informações do produto: Contém - 10 Saquinhos.
Composição/Ingredientes: Capítulos florais de camomila.

Item 59- **Chá de Erva Doce 10g com 10 saquinhos**
Informações do produto: Contém - 10 saquinhos.
Composição/Ingredientes: Frutos de funcho (Foeniculum vulgare, Mill.)

Item 60- **Chá de Erva Mate - mínimo 200g**
Composição Obrigatória: É preparado a partir das folhas e talos da erva-mate, planta nativa, especialmente selecionados e tostados para resultar em uma bebida revigorante, de característica única e inigualável. Quente ou gelado, permite inúmeras combinações e rende litros de puro sabor.
Embalagem Primaria: Pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 200 gr tendo dupla embalagem. Devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Nota: Produto com registro no Ministério da Agricultura
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

LOTE 9

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
61	276	unid.	Chocolate granulado - no mínimo 500 gramas	R$ 14,12	R$ 138.646,18
62	804	unid.	Coco Ralado sem açúcar, 100gr	R$ 6,22	
63	6.132	unid.	Creme de Leite - mínimo 200 gramas	R$ 4,39	
64	2.880	unid.	Creme culinário com 1 litro	R$ 13,68	
65	24.260	unid.	Gelatina (div. Sabores), caixa no mínimo 30g	R$ 1,92	
66	648	unid.	Doce de leite pastoso mínimo 400g	R$ 8,88	
67	672	unid.	Goiabada 300 GR	R$ 6,87	
68	786	unid.	Leite condensado mínimo 300 g.	R$ 7,97	
69	52	unid.	Leite de coco mínimo 200 ML	R$ 4,15	

Item 61- **Chocolate Granulado - mínimo 500g**
Composição obrigatória: feito de cacau, em embalagens de no mínimo 500 gramas.
Embalagem Primária: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.

Item 62- **Coco Ralado sem açúcar 100g**
Composição Obrigatória: Produto Obtido da fruta de coco de boa qualidade, sem adição de açúcar, isento de substancia estranhas em sua composição.
Embalagem Primaria: Embalagem de 100g
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 63- **Creme de Leite em Lata mínimo 200g**
Composição Obrigatória: Origem animal.
Embalagem Primaria: embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto
Nota Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal**.**
Validade: Mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 200g.

Item 64- **Creme Culinário c/ 01 litro**
Composição Obrigatória: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, gordura vegetal, creme de leite, leite em pó desnatado, maltodextrina, espessantes goma guar, goma jataí, cartagena, gelatina e goma xantana, aroma idêntico ao natural de creme, emulsificantes monos e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes fosfatos de sódio e citrato de sódio e corante natural de urucum e cúrcuma.
Embalagem Primária: Embalagem multicamada tetra pack, peso líquido de 1 litro.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Nota: Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal**.**
Validade: Mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Item 65- **Gelatina (div. Sabores) com no mínimo 30g**
Composição Obrigatória: gelatina, ácido contendo açúcar, ácido fumárico, regulador de acidez citrato de sódio aromatizante, corantes artificiais. Não contém glúten, fibra solúvel. Sabores variados.
Embalagem Primária: Embalagem de 25 g.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 66- **Doce de leite pastoso pote - mínimo 400g**
Doce de leite cremoso, elaborado com leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar; podendo conter glicose. Embalagem de potes plásticos ou de vidro com no mínimo 400g do produto.

Item 67- **Goiabada 300g**
Composição obrigatória: tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 300g, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1 (um) ano.

Item 68- **Leite Condensado - mínimo 395g**
Composição obrigatória - produzido com leite integral, açúcar e lactose, condicionado em embalagem de 395 g, que 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.
Prazo de validade: de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.

Item 69- **Leite de Coco c/ 200ml**
Leite de coco, 200ml, produzidos a partir de coco, ingredientes base: leite de coco, água e conservantes, embalagem garrafa de vidro/plástico ou caixa TP, produto de qualidade.

LOTE 10

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
70	1.558	unid.	Ervilha em conserva - mínimo 170 gramas	R$ 4,86	R$ 75.805,20
71	720	unid.	Ervilha em conserva mínimo 1,7kg	R$ 22,37	
72	1.500	unid.	Milho Verde em Conserva c/ no mínimo 1,700 kg	R$ 24,69	
73	2.856	unid.	Milho em conserva com no mínimo 170 gramas	R$ 4,41	
74	48	unid.	Azeitona verde graúda 400 g drenado	R$ 17,58	
75	144	unid.	Sardinha em óleo 200g	R$ 11,48	

Item 70- **Ervilha em Conserva mínimo 170g**
De acordo com as NTA 02 e 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal.
Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura, deve ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente.
Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses.
Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido drenado de 170g.
Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.

Item 71- **Ervilha em Conserva - mínimo 1,7kg**
De acordo com as NTA 02 e 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura, deve ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios.
Validade mínima de 12 meses.
Embalagem: - Primária: sachê, com peso líquido drenado de 1,7 kg.
Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem

Item 72- **Milho verde em conserva com no mínimo 1,7kg**
Composição: simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.
Embalagem: Acondicionado em latas ou sachês de no mínimo 1,700 kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado.
Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal.

Prazo de validade: de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.

Item 73- **Milho Verde em Conserva – 170g**
Composição: simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.
Embalagem: Acondicionado em latas ou sachês de no mínimo 170gr, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado.
Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal.
Prazo de validade: de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.

Item 74- **Azeitona Verde graúda 400g drenado sem caroço**
Composição Obrigatória: Inteiro azeitonas verdes.
Embalagem Primária: vidro resistentes, não violados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, quantidade do produto, embalagem c/ no mínimo 400 gramas.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 75- **Sardinha em conserva de azeite ou óleo comestível– 200g**
Composição Obrigatória: Latas de peso líquido de 200g e peso drenado de 160g. 1ª Qualidade. Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 200g e peso drenado de 160g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química e organoléptica do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas.

LOTE 11

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
76	156	unid.	Groselha mínimo 800 ml	R$ 7,07	R$ 121.964,92
77	1.200	unid.	Refrigerante 2 litros sabor guaraná	R$ 9,35	
78	1.800	unid.	Suco em pó mínimo 20g, diversos sabores	R$ 1,19	
79	50.000	unid.	Suco de fruta pronto para consumo embalagem ind. 200ml c/ canudo individual sabores diversos	R$ 2,15	

Item 76- **Groselha Xarope concentrado - mínimo 900ml**
Composição: Xarope com verdadeira cor de groselha e o aroma de fruta madura, é espesso e aveludado. Recomenda-se que se utilize como refresco diluído em água, mas também como adjuvante de outras preparações

Item 77- **Refrigerante 2 Litros sabor guaraná**
Refrigerante sabor guaraná, à base de água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, reguladores de acidez

ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, corante caramelo IV, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio. Valores aproximados de 18g de carboidratos, 0g Proteínas, 0g Gorduras Totais, 0g Gorduras Saturadas, 0g Gorduras Trans, 0g de fibra alimentar, 16g de Sódio. **Embalagem primária**: garrafa pet de 2litros.
Embalagem secundária: Fardos fechados com 6 unidades.

Item 78- **suco em pó (diversos sabores) mínimo 20g**
Suco, Pó para bebida para preparo com água ou leite; à base de açúcar, polpa de fruta desidratada (1%), sal, vitaminas, ferro, malto dextrina, acidulantes, aromatizantes, espessantes, reguladores de acidez, edulcorantes e corantes. Sem glúten.
Embalagem primária: pacotes com 20g, Sabores variados.

Item 79- **suco de fruta embalagem ind. 200ml com canudo (diversos sabores)**
Composição: Bebida não fermentada, originada da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, deve conter de 30% a 50 % de suco da fruta, apesar de sabores ácidos poderem conter um pouco menos que essa quantidade, respeitando que o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%, de acordo com a Instrução Normativa N°12 de 04 de setembro de 2003. Néctar pode conter, também, corantes, açúcares, conservantes e aromatizantes. Ele, geralmente, tem o preço intermediário entre o suco e o refresco e deve apresentar em seu rótulo o termo "néctar" sabores variados.

LOTE 12

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
80	10.380	unid.	Extrato de Tomate mínimo 300 gramas - sachês	R$ 3,62	R$ 63.425,04
81	1.392	unid.	Extrato de tomate mínimo 1,7kg – sachê	R$ 18,57	

Item 80- **Extrato de Tomate - mínimo 300g (sachês)**
Composição Obrigatória: tomates maduros, sãos e limpos, cebola, açúcar cristal, sal refinado, amido modificado, óleo refinado de soja, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **Embalagem Primária:** embalagem filme stand pouch de no mínimo 300 gr , devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: Caixa de papelão ondulado impressão Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Validade: Mínima de 06 meses.

Item 81- **Extrato de Tomate - mínimo 1,7kg (sachês)**
Composição Obrigatória: tomates maduros, sãos e limpos, cebola, açúcar cristal, sal refinado, amido modificado, óleo refinado de soja, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador benzoato de sódio.
Embalagem Primária: embalagem filme stand pouch de no mínimo 1,7kg, devendo constar de sua embalagem a indicação bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.
Secundária: Caixa de papelão ondulado impressão Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente. Validade: Mínima de 06 meses.

LOTE 13

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
82	612	unid.	Uva Passa Branca, com no mínimo 900g	R$ 42,69	R$ 40.655,04
83	492	unid.	Uva Passa Preta, com no mínimo 900g	R$ 29,53	

Item 82- **Uva Passa Branca com no mínimo 900g**
Uva-passa desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e

rotulada conforme legislação vigente, pacote com no mínimo 900gr.

Item 83- **Uva passa Preta com no mínimo 900g**
Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo no mínimo 900g.

LOTE 14

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
84	8.432	unid.	Óleo de Soja, mínimo 900ml	R$ 9,04	R$ 91.652,64
85	276	unid.	Azeite extra virgem 0.5 – 500ml	R$ 26,28	
86	1.648	unid.	Vinagre de maçã 750ml	R$ 4,96	

Item 84– **Óleo de soja – 900ml**
Composição Obrigatória: Óleos de soja refinado, antioxidante.
Opcional: Ácido cítrico.
Isenta: Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto.
Instrução: Gordura Láctea, quando presente, não deve exceder a 3% do teor de lipídios totais.
Embalagem Primária: Plástico transparente. Embalagem de 900 ml
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.

Item 85- **Azeite extravirgem 0.5 - 500 ml**
Composição Obrigatória: Óleos de oliva refinado, acidez máxima de 0,5
Opcional: Ácido cítrico. Isenta: Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto.
Embalagem Primária: vidro ou latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, quantidade do produto, embalagem 500 ml
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Item 86- **Vinagre de maçã 750ml**
Composição Obrigatória: Fermentado acético de maçã, água e conservantes
Embalagem Primária: Plástico atóxico transparente. Embalagem 750 ml.
Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.
Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.
Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.

LOTE 15

ITEM	QUANT.	AMOSTRA	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE
87	1.200	SIM	Kg	Mussarela peça	R$ 40,59	R$ 92.592,00
88	1.200	SIM	Kg	Presunto peça	R$ 36,57	

*Apresentação de Amostra para os itens 87 e 88.

Item 87- **Mussarela em peça**
Queijo mussarela, em peça, de primeira qualidade, elaborado exclusivamente com leite e ingredientes

permitidos pela legislação vigente. Produto de consistência firme, massa uniforme, de coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma característicos, próprio para o consumo humano, sem presença de mofo, sujidades, matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente e devidamente lacrada, que assegure sua conservação e higiene. O produto deverá apresentar identificação, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Item 88- **Presunto em peça**
Presunto cozido, em peça, de primeira qualidade, elaborado a partir de carne suína, com ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de cor, sabor, aroma e textura característicos, com massa uniforme, firme e própria para fatiamento, sem presença de mofo, sujidades, matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e devidamente lacrada, garantindo condições adequadas de higiene e conservação. O produto deverá apresentar identificação, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

**** Nenhum lote/item da presente licitação é exclusivo a ME/EPP. Todos são abertos à ampla disputa, admitindo a participação de interessados de qualquer porte.***

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fornecer alimentação escolar de qualidade é um dever do estado, conforme estabelece a Lei 11947/2009, Art. 3º:

> *"A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei".*

Além disso, temos o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE regulamentado pela Resolução n. 06, de 08/05/20, programa esse que nos fornece recursos financeiros indispensáveis para as despesas com alimentação escolar.
A Alimentação escolar é confeccionada diariamente pela Cozinha Piloto Municipal para atender 1.827 alunos matriculados nas escolas municipais.
A Cozinha Piloto Municipal também controla e gestora o fornecimento dos produtos para produção da merenda diretamente nas Creches e Escolas de Ensino Infantis Municipais, que realiza o atendimento de 1.112 alunos.
No total a alimentação escolar atende 2.939 crianças diariamente.
Ao garantir uma alimentação de qualidade, as instituições de ensino demonstram seu compromisso com a formação de cidadãos saudáveis e aptos a enfrentar os desafios acadêmicos e sociais.
O Departamento de Ação Social fornece alimentação diariamente para as unidades do Núcleo Conexão, onde realiza aproximadamente 100 atendimentos (idade entre 06 e 15 anos), bem como para a Casa Apoio 1 e Casa Apoio 2, assistindo diariamente 45 adultos em situação de vulnerabilidade.
Na unidade do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, que oferta serviços de saúde mental para a comunidade, é fornecida diariamente refeição para 100 pacientes em tratamento.
No departamento do Corpo de Bombeiros os itens solicitados serão para preparação de alimentação, atendendo 12 pessoas diariamente.
Assim, a contratação de alimentos, tanto para alimentação escolar, quanto para as demais unidades assistenciais, não é apenas uma questão de cumprimento de exigências burocráticas, mas sim uma iniciativa pública voltada para o bem-estar e o desenvolvimento integral de estudantes, das pessoas em situação de vulnerabilidade e dos pacientes em tratamento.
A aquisição de forma conjunta possibilitará não somente uma economia de escala, mas uma melhor gestão das aquisições, controle e padronização dos alimentos adquiridos à todas as unidades.
O prazo de vigência da contratação é de doze meses, prorrogável por até dez anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n. 14.133/2021. O fornecimento é enquadrado como continuado tendo em vista que a Administração comprará a quantidade necessária para atender as suas demandas, pois as necessidades podem sofrer impactos diversos, tais como alteração no número de alunos ingressos em cada unidade escolar.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

Requisitos Obrigacionais do fornecedor

O fornecedor adjudicatário deverá cumprir integralmente os requisitos estabelecidos a seguir, referentes à entrega de gêneros alimentícios, observando as disposições da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, além das normas sanitárias, de consumo e demais legislações aplicáveis:

Da exigência de amostra:
Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Serão exigidas amostras dos seguintes itens:
- ITEM 87 – MUSSARELA PEÇA
- ITEM 88 – PRESUNTO PEÇA

Salvo local diverso informado no ato da convocação, as amostras deverão ser entregues na Administração da Cozinha Piloto, com endereço à Rua: São Vicente de Paula, 95, Centro, Piraju/SP, CEP 18800-045, telefone (14) 3305-9081, no prazo limite de três dias úteis, improrrogáveis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade aqui previstos, em embalagem original do produto proposto, sendo que ele deverá estar de acordo com a legislação pertinente que cabe a ele, conforme resolução 26 do FNDE, capítulo VI "da aquisição de gêneros alimentícios". Os produtos serão analisados por uma Comissão Técnica, em que cada produto deverá estar de acordo com sua descrição como: rendimento, informação nutricional, embalagem e validade que deverá estar de acordo com a descrição do rótulo impresso no produto, como solicitado na descrição do objeto.
Observação: serão registradas por meio de fotos as AMOSTRAS apresentadas para análise para comparação nas entregas dos produtos no caso de adjudicação.

PROCEDIMENTO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS
De forma as amostras serão analisadas pela equipe técnica da alimentação escolar deste município através de testes sensoriais/organolépticos, sendo que após a análise será emitido um laudo desta análise onde irá constar quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados se for o caso e o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pelos membros competentes da equipe técnica da alimentação escolar do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital.

Fazem parte da análise das amostras:
Análise de rendimento: O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, a diluição do produto e em relação ao per capita do produto.
Análise da embalagem: A embalagem será avaliada conforme legislação vigente para aquele tipo de produto e embalagem conforme Resolução no 105, de 19 de maio de 1999, Resolução RDC no 91, de 11 de maio de 2001 ambas da ANVISA e outras legislações pertinentes ao assunto.
Análise da rotulagem: O Rótulo das amostras recebidas dos produtos licitados serão analisados conforme Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002, Resolução RDC no 359, de 23 de dezembro de 2003, Resolução RDC n.360, de 23 de dezembro de 2003 e Resolução RDC nº 40, de 08 de fevereiro de 2002 e outras legislações pertinentes ao assunto.
Análise sensorial: São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura conforme as especificações a seguir.
Aparência: É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.
Odor e Aroma: Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como sinônimos. Assim, é importante conceituá-los: Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR 12806; 1993, modesta, 1991). Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR 12806; 1993, modesta, 1991).
O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.
Sabor: o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações

olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui:
sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutuoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor e outras). (Ferreira, 2002, Silva, 2004).

Consistência/Textura

Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o "corpo" de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR 12806; 1993, modesta, 1991).
Outra característica da textura é a propriedade residual relacionada com a presença, liberação e absorção da gordura ou óleo e da umidade.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios diversos, conforme especificações técnicas, quantidades estimadas e condições estabelecidas neste Termo de Referência, visando atender às necessidades das unidades da Administração Pública Municipal.
Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações sustentáveis.

Especificações Técnicas dos Produtos:

Os produtos alimentícios devem atender, obrigatoriamente, aos seguintes requisitos:
Apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses estipulado pelo fabricante na data da entrega;
Estar em perfeitas condições de conservação, apresentação e consumo, isentos de odores, sujidades, parasitas, insetos, umidade excessiva, deformações ou outros sinais de deterioração;
Estar devidamente rotulados conforme legislação da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), contendo data de fabricação, validade, composição, lote, peso líquido e marca;
Apresentar registro no órgão competente, quando aplicável (SIF/SISBI/SIM ou ANVISA);

Prazo, Forma e Local de Entrega:
O fornecimento será parcelado, conforme cronograma de requisições da Administração, podendo ser diário, semanal ou quinzenal, conforme a natureza do item;
O prazo máximo para entrega dos produtos será de até 5 dias úteis a contar do recebimento da autorização de compra;
Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, localizados dentro do município, no horário de funcionamento das unidades requisitantes;
A entrega deve ser acompanhada de nota fiscal eletrônica e termo de recebimento provisório.

Condições de Recebimento:
O recebimento será efetuado provisoriamente no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e qualitativa;
O recebimento definitivo dependerá da verificação e aprovação pelo servidor responsável designado, que poderá recusar qualquer item que não atenda às especificações exigidas;
Produtos recusados deverão ser substituídos em até 02 dias úteis, sem ônus para a Administração.

Obrigações da Contratada:
Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação exigidas na licitação;
Garantir o fornecimento dos produtos nos prazos e condições estabelecidos, sem interrupções injustificadas;
Reparar ou substituir, às suas expensas, qualquer item entregue em desacordo com as exigências contratuais;
Cumprir com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis;
Manter canal de atendimento para comunicação com a Administração.

Gestão e Fiscalização do Contrato:
A Administração designará fiscal e gestor para o acompanhamento da execução contratual, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021;
A contratada deverá permitir o livre acesso da fiscalização aos documentos, veículos e produtos envolvidos na execução do contrato;

A inobservância das recomendações e notificações da fiscalização poderá ensejar aplicação de sanções.

Penalidades e Sanções:
O descumprimento das obrigações poderá resultar na aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, tais como:
Advertência;
Multa proporcional ao valor contratado;
Impedimento de licitar e contratar com a Administração por até 3 anos;
Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Subcontratação:
Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:
Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal n. 14.133/2021.

DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Os produtos fornecidos devem ser de primeira qualidade e a validade deve estar de acordo com a descrição de cada produto na especificação do objeto. Todos os produtos devem apresentar data de validade legível.
Atenção: os produtos serão conferidos no ato do recebimento. Aqueles que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos serão recusados, devendo o fornecedor garantir a sua substituição num prazo máximo de 02 (dois) dias uteis a contar da notificação por escrito expedida pela contratante, sem qualquer ônus para a Administração.
O transporte da mercadoria deverá ser feito de maneira a assegurar a integridade e qualidade da mesma. A empresa responsabilizar-se-á pelo transporte, carga e descarga da mercadoria até seu destino final.
Não serão aceitas mercadorias cujas embalagens estejam avariadas, bem como com sinais de má conservação dos produtos.
As mercadorias deverão vir obrigatoriamente acompanhadas de suas respectivas notas fiscais com identificação do número da autorização de compras no rodapé. Também não serão aceitas mercadorias cujas notas fiscais estiverem com valores divergentes dos constantes na autorização de compras.
Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias pelo(s) responsável(is) pelo acompanhamento do pedido, para posterior averiguação de sua conformidade com as especificações constantes no mesmo. Os bens poderão ser rejeitados quando em desacordo, devendo ser substituído no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação por escrito expedida pelo Setor de Compras desta Prefeitura à Empresa, sem qualquer ônus para esta.
Não será permitida a troca ou substituição de marca dos produtos sem prévio aviso por escrito ao Poder Executivo desta Prefeitura e posterior autorização da troca.
As mercadorias constantes nas autorizações de compras que porventura não forem entregues dentro do prazo estipulado, sem justificativa por escrito da Empresa, poderão ser canceladas, sem aviso prévio à contratada.
Caso não haja impedimento, os produtos serão automaticamente recebidos em definitivo pelo Departamento solicitante.
Os produtos a serem fornecidos devem atender ao disposto na legislação de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a ANVISA na Portaria n. 1.428/1993.

Condições de Entrega:
O prazo de entrega dos itens é de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Compras, expedida pelo setor competente.
Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, com, pelo menos, um dia corrido de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior. Os bens deverão ser **entregues no endereço indicado na autorização de compras.**

LOCAIS DE ENTREGA DOS GENEROS ALIMENTÍCIOS

Cozinha Piloto Maria Conceição da Silva – Rua xv de novembro, 1.120 - Vila Laino; Piraju/SP; CEP: 18800-041; Tel. (14) 3305 9081
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 7:00h as 15:00h
Michele Valladão – Responsável pelo recebimento
cozinha@estanciadepiraju.sp.gov.br

Dep. de Ação Social - Rua Ferreira Bonametti, 04; Vila Laino; Piraju/SP; CEP: 18803-006;
(14) 3305-9056
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
(não haverá recebimento de entregas após as 12:00h)
Fabio Dias - Assistente Administrativo
P/ uso do Dep. de Ação Social e suas Unidades.

Fundo Social de Piraju - Rua São Vicente de Paula, 277, Vila Laino, CEP: 18803-012, Piraju, Tel. (14) 3305-9074
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 16:00h
Carmen Silvia Braga Dagola Camargo Lima – Presidente do Fundo Social de Piraju

CREAS - Avenida da Saudade, 334; Jardim Jurumirim; Piraju/SP; CEP: 18800-354; (14) 3351-5761
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
Mariana Denardi - Coordenadora do CREAS
creas@estanciadepiraju.sp.gov.br
P/ atendimento aos adultos acolhidos nas Casas Apoio 1 e 2
P/ atendimento as famílias em situação de vulnerabilidade acompanhadas pelo CREAS
CREAS LA:
P/ atendimentos as famílias e adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa em liberdade assistida e prestação de serviço comunitário
Juliane Carneiro Nicolosi Barbosa – Responsável pela demanda.

Núcleo Conexão - Rua Antônio Cesário García, 73; Vila Tibiriçá; Piraju/SP; CEP: 18810-426;
(14) 3305-9045
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
Elaine Scarmanhani - Coordenadora do Núcleo Conexão
nucleoconexao@estanciadepiraju.sp.gov.br
P/ Atendimento as crianças e adolescentes que frequentam o Núcleo Conexão.

CRAS I Tibiriçá - Rua Jose Domingues Ferreira, 53; Sergio Garcia; Piraju/SP; CEP: 18810-696;
(14) 3305-9057
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
Celia Cristina de Almeida Melo - Coordenadora do CRAS I Tibiriçá
crastibirica@estancisdepiraju.sp.gov.br
P/ atendimento as famílias em situação de vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS I
P/ reuniões e eventos realizados com as famílias em vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS I.

CRAS II Paraiso - Avenida das Acácias, 100; Vila Maria; Piraju/SP; CEP: 18803-120; (14) 3305-9046
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
Renata Carolina Iaralha Faria - Coordenadora do CRAS II Paraiso
crasparaiso@estanciadepiraju.sp.gov.br
P/ atendimento as famílias em situação de vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS II
P/ reuniões e eventos realizados com as famílias em vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS I.

CRAS III Teto - Praça dos Expedicionários, SN; C. H. Augusto Morini; Piraju/SP; CEP: 18808-076;
(14) 3305-9039
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
Elaine Maria de Oliveira Richard - Coordenadora do CRAS III Teto
pascras2@estanciadepiraju.sp.gov.br
P/ atendimento as famílias em situação de vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS III
P/ reuniões e eventos realizados com as famílias em vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS I.

CCI - Rua Jose Ruiz Boretti, 221; Jardim Europa; Piraju/SP; CEP: 18800-740; (14) 3305-9038
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 13:00h as 16:00h
Miriam Vaz dos Santos Freitas - Coordenadora do CCI
ccipiraju@estanciadepiraju.sp.gov.br.

Conselho Tutelar - Rua Coronel João Oliva, 153; Centro; Piraju/SP; CEP: 18800-013; (14) 3305-9097
Horário de entrega: de segunda a sexta-feira das 8:00h as 12:00h
Julio Rafael Cardoso - Presidente do Conselho Tutelar
conselhotutelar@estanciadepiraju.sp.gov.br
P/ atendimento as famílias em situação de vulnerabilidade acompanhadas pelo Conselho Tutelar.

Dep. de Obras - Av. Ver. Eduardo Cassanho, 50; Vila Santa Cruz; Piraju/SP; CEP: 18807-000
Marcelo Luiz Zuca – Responsável pelo recebimento.
Para ser servido no café da manhã para os colaboradores do DEOSP.

Dep. de Saúde - Rua Irma Bonametti, 05; Vila Laino; Piraju/SP; CEP: 18803-006
Paulo (Setor de Transporte do DESAU) – Responsável pelo recebimento
P/ os pacientes usuários do transporte para UNESP (Rubião Jr.) Em parceria com o departamento de saúde e a cozinha piloto.

CAPS - Rua Humberto Ruffato, 360 - Jardim Europa; Piraju/SP; CEP: 18800-398; Tel. (14) 3305 9043
Rodrigo Albuquerque Giacomini - Responsável pelo recebimento.

Corpo de bombeiros – Rua: José Laino, 36 - Jardim Europa; Piraju/SP; CEP: 18800-658
Rafael Júlio Brisola Mendes Martins - Responsável pelo recebimento.

DA GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal n. 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
As comunicações entre a Municipalidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
A Municipalidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Municipalidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal n. 14.133/21, art. 117, caput).
O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei Federal n. 14.133/21, art. 117, §1º)
Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
O fiscal do contrato comunicará o gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com

vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
O gestor do contrato reportará à Autoridade máxima do órgão, os documentos comprobatórios das infrações administrativas cometidas pela contratada, objetivando a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n. 14.133/21.
O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto:

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 07 (sete) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento equivalente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal n. 14.133/21, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do ajuste.

Liquidação:

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.
Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do ajuste e do órgão contratante; o período respectivo de execução; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado de declaração da contratada de que mantém até a data de sua emissão todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no edital da licitação que originou sua contratação.

Prazo de pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.
No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-FIPE de correção monetária.

Forma de pagamento:

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.
Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Exigências de habilitação: Ver anexo 02 do Edital.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R$ **1.267.492,04 (um milhão, duzentos e sessenta e sete mil, quatrocentos e noventa e dois reais e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos na planilha de estimativa de valores anexa.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos informados pelo Departamento Financeiro
A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

GESTOR

Rosana Pires Tonon – Diretora de Educação

RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

Michelle Valladão da Luz Zanette – Nutricionista/Cozinha Piloto
DEP. SOCIAL - Fabio Dias
Luciana Vendrameto –Diretor do DESAU
Rafael Brisola Mendes Martins – Corpo de Bombeiros

EQUIPE TÉCNICA RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Michelle Valladão da Luz Zanette - Nutricionista
Juliana Cairone Bento da silva – Servente Merendeira
Camila Leite Boranelli– Diretora da Emei Pedro Longo
Fábio Dias – Assistente Administrativo

APÊNDICE AO TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

Fornecer alimentação escolar de qualidade é um dever do estado, conforme estabelece a Lei 11947/2009, Art. 3º:

> *"A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei".*

Além disso, temos o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE regulamentado pela Resolução n. 06, de 08/05/20, programa esse que nos fornece recursos financeiros indispensáveis para as despesas com alimentação escolar.

A Alimentação escolar é confeccionada diariamente pela Cozinha Piloto Municipal para atender alunos matriculados nas Emeis e escolas municipais.
Ao garantir uma alimentação de qualidade, as instituições demonstram seu compromisso com a formação de cidadãos saudáveis e aptos a enfrentar os desafios escolares e sociais.

A Cozinha Piloto Municipal controla e faz a gestão do fornecimento dos produtos para produção da merenda diretamente nas Creches e Escolas de Ensino Infantil Municipal, onde realiza o atendimento de 2.939 alunos, diariamente.

O Departamento de Ação Social fornece alimentação diariamente para as unidades do Núcleo Conexão, onde realiza aproximadamente 100 atendimentos (idade entre 06 e 15 anos), bem como para a Casa Apoio 1 e Casa Apoio 2, assistindo diariamente 45 adultos em situação de vulnerabilidade.

Na unidade do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, que oferta serviços de saúde mental para a comunidade, é fornecida diariamente refeição para 100 pacientes em tratamento.

No departamento do Corpo de Bombeiros os itens solicitados serão para preparação de alimentação, atendendo 12 pessoas diariamente.

Assim, a contratação de alimentos, tanto para alimentação escolar, quanto para as demais unidades assistenciais, não é apenas uma questão de cumprimento de exigências burocráticas, mas sim uma iniciativa pública voltada para o bem-estar e o desenvolvimento integral de estudantes, das pessoas em situação de vulnerabilidade e dos pacientes em tratamento.

A aquisição de forma conjunta possibilitará não somente uma economia de escala, mas uma melhor gestão das aquisições, controle e padronização dos alimentos adquiridos à todas as unidades.

2 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos Obrigacionais do fornecedor

O fornecedor adjudicatário deverá cumprir integralmente os requisitos estabelecidos a seguir, referentes à entrega de gêneros alimentícios, observando as disposições da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, além das normas sanitárias, de consumo e demais legislações aplicáveis:

Da exigência de amostra:

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

- ITEM 87 – MUSSARELA PEÇA
- ITEM 88 – PRESUNTO PEÇA

Salvo local diverso informado no ato da convocação, as amostras deverão ser entregues na Administração da Cozinha Piloto, com endereço à Rua: São Vicente de Paula, 95, Centro, Piraju/SP, CEP 18800-045, telefone (14) 3305-9081, no prazo limite de três dias úteis, improrrogáveis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade aqui previstos, em embalagem original do produto proposto, sendo que ele deverá estar de acordo com a legislação pertinente que cabe a ele, conforme resolução 26 do FNDE, capítulo VI "da aquisição de gêneros alimentícios". Os produtos serão analisados por uma Comissão Técnica, em que cada produto deverá estar de acordo com sua descrição como: rendimento, informação nutricional, embalagem e validade que deverá estar de acordo com a descrição do rótulo impresso no produto, como solicitado na descrição do objeto.
Observação: serão registradas por meio de fotos as AMOSTRAS apresentadas para análise para comparação nas entregas dos produtos no caso de adjudicação.

PROCEDIMENTO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS
De forma as amostras serão analisadas pela equipe técnica da alimentação escolar deste município através de testes sensoriais/organolépticos, sendo que após a análise será emitido um laudo desta análise onde irá constar quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados se for o caso e o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pelos membros competentes da equipe técnica da alimentação escolar do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital.

Fazem parte da análise das amostras:
Análise de rendimento: O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, a diluição do produto e em relação ao per capita do produto.
Análise da embalagem: A embalagem será avaliada conforme legislação vigente para aquele tipo de produto e embalagem conforme Resolução no 105, de 19 de maio de 1999, Resolução RDC no 91, de 11 de maio de 2001 ambas da ANVISA e outras legislações pertinentes ao assunto.
Análise da rotulagem: O Rótulo das amostras recebidas dos produtos licitados serão analisados conforme Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002, Resolução RDC no 359, de 23 de dezembro de 2003, Resolução RDC n.360, de 23 de dezembro de 2003 e Resolução RDC nº 40, de 08 de fevereiro de 2002 e outras legislações pertinentes ao assunto.
Análise sensorial: São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura conforme as especificações a seguir.
Aparência: É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.
Odor e Aroma: Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como sinônimos. Assim, é importante conceituá-los: Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR 12806; 1993, modesta, 1991). Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR 12806; 1993, modesta, 1991).
O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.
Sabor: É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui:
sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutuoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor e outras). (Ferreira, 2002, Silva, 2004).
Consistência/Textura
Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.
Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o "corpo" de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR 12806; 1993, modesta, 1991).
Outra característica da textura é a propriedade residual relacionada com a presença, liberação e absorção da gordura ou óleo e da umidade.

I – Prazos e Local de Entrega:
A entrega dos produtos alimentícios deverá ocorrer no prazo, horário e local indicados no Termo de Referência, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.
II – Conformidade com as Especificações Técnicas:
Os alimentos deverão obedecer, rigorosamente, às especificações constantes no Termo de Referência, incluindo tipo, marca (quando exigida), peso, volume, embalagem, validade mínima e demais características estabelecidas.
III – Validade e Condições de Conservação:
Todos os produtos alimentícios entregues deverão possuir, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade vigente, contados da data da entrega. Deverão estar em perfeitas condições de consumo, com embalagens íntegras, lacradas, sem sinais de violação, deterioração ou contaminação.
IV – Embalagem e Rotulagem:
As embalagens deverão ser originais de fábrica, adequadas à natureza do alimento, devidamente rotuladas de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, contendo, no mínimo: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, composição, peso líquido, CNPJ do fabricante e instruções de conservação.
V – Transporte e Acondicionamento:
O transporte dos produtos deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e que atendam às normas da vigilância sanitária, de modo a preservar a qualidade e segurança dos alimentos até sua entrega no destino indicado.
VI – Nota Fiscal e Documentação Sanitária:
A entrega deverá ser acompanhada da Nota Fiscal correspondente, contendo descrição detalhada dos produtos. Quando exigido, deverá ser apresentada a documentação sanitária pertinente (alvará sanitário, licença de funcionamento, entre outros), quando exigido.
VII – Recusa de Produtos em Desacordo:
A Administração reserva-se o direito de recusar, total ou parcialmente, produtos que apresentem divergência nas especificações, estejam com prazo de validade reduzido, embalagens danificadas, ou fora dos padrões de qualidade exigidos. Nesses casos, o fornecedor deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação.
VIII – Responsabilidade e Garantias:
O fornecedor será o único responsável pela qualidade, segurança e conformidade dos alimentos entregues, bem como por quaisquer danos decorrentes do fornecimento de produtos inadequados ao consumo humano.
O descumprimento de quaisquer das obrigações acima poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas neste edital, inclusive multa, advertência, suspensão temporária de participar em licitações e declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis.
Os produtos a serem fornecidos devem atender ao disposto na legislação de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a ANVISA na Portaria n. 1.428/1993.

3 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos II (contratações similares de outros entes públicos) combinado ao inciso IV (pesquisas com fornecedores) do art. 5°. da IN n º 73, de 2020.
Considerando os orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média aritmética dos valores unitários apresentados nos itens relacionados.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresa para a aquisição destes produtos alimentícios permitirá atender aos setores da Alimentação Escolar/EMEIS, Departamento de Ação Social, Centro de Atenção Psicossocial e Corpo de Bombeiros com a finalidade de garantir a manutenção da alimentação apropriada e balanceada para pessoas atendidas. A adoção do sistema de contratação decorre da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela municipalidade em decorrência das atuais limitações e incertezas orçamentárias, e ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício, permitindo assim que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada.
Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas de preparar e servir as pessoas. Os locais que serão abastecidos com os produtos possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo,

distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.
Os itens a serem adquiridos enquadram-se como bem comum, nos termos da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico. Assim, a aquisição mostra-se viável na modalidade de compra por Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A licitação será realizada por **LOTE**, de forma a concentrar a responsabilidade e aumentar a efetividadee no cumprimento contratual, preservando o interesse público e a continuidade do serviço.
O quantitativo dos produtos alimentícios a serem contratados foi definido com base nas necessidades reais dos setores atendidos, levando em consideração o consumo médio mensal, a rotatividade dos itens, bem como a garantia de qualidade dos alimentos fornecidos.
Os produtos atenderão às demandas dos seguintes setores:
Alimentação Escolar /Emeis; Departamento de Ação Social; CAPS – Centro de Atenção Psicossocial e Corpo de Bombeiros.
O quantitativo estimado foi definido com base em:
Levantamento do histórico de consumo dos setores nos últimos meses; projeção da demanda para o período contratual; necessidade de abastecimento contínuo e regular; observância às especificações nutricionais e técnicas exigidas para cada grupo atendido.
Essa estimativa visa ainda assegurar que não haja interrupções no fornecimento, especialmente em setores sensíveis como a alimentação escolar e os serviços de assistência social, onde a entrega de produtos de qualidade e no tempo adequado é essencial para o bom funcionamento das atividades.

LOTE 1

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
1	1.710	unid.	Amido de milho - 500g	R$ 5,40
2	528	unid.	Aveia flocos finos – no mínimo 500g	R$ 8,88
3	1.956	unid.	Farinha de Mandioca Temperada s/ pimenta - mínimo 400g	R$ 5,20
4	1.296	unid.	Farinha de milho com 01 kg	R$ 5,70
5	576	unid.	Farinha de trigo integral com 1 kg	R$ 5,93
6	3.048	unid.	Farinha de Trigo especial c/ 01 kg	R$ 4,08
7	1.404	unid.	Fécula de mandioca hidratada para/ Tapioca - 500 gramas	R$ 5,30
8	2.208	unid.	Fermento em pó, 100g	R$ 3,39
9	2.424	unid.	Fermento Fresco Biológico - 500 gramas	R$ 12,04
10	3.096	unid.	Fubá Fino – 500 gramas	R$ 2,29
11	840	unid.	Polvilho doce - 500 gramas	R$ 6,26
12	600	unid.	Polvilho azedo – mínimo 500g	R$ 7,61
13	364	Unid.	Amendoim 500g	R$ 9,54
14	300	unid.	Trigo para Quibe, 500 gramas	R$ 5,69

LOTE 2

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
15	2.726	unid.	Açúcar Cristal c/ 05kg	R$ 15,48
16	1.560	unid.	Açúcar Refinado c/ 01kg	R$ 6,36
17	1.800	unid.	Arroz Parboilizado Tipo 1 - c/05 kg	R$ 21,27
18	180	kg	Feijão Preto tipo 1 - NOVO	R$ 6,92
19	836	unid.	Milho para pipoca, 500g	R$ 5,03
20	611	Unid.	Milho para canjica, 500g	R$ 4,64
21	3.922	unid.	Sal refinado c/ 01kg constituído cloreto de sódio, iodato de potássio ferrocianeto de sódio e alumínio	R$ 2,61

			silicato de sódio	
22	1.752	unid.	pó de café torrado e moído a vácuo 500g	R$ 22,92

LOTE 3

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
23	2.400	unid.	Iogurte Natural mínimo 160g	R$ 2,98
24	1.740	unid.	Leite integral em pó – mínimo 400g	R$ 18,22
25	120	unid.	Requeijão Light mínimo 200g	R$ 7,47
26	3.198	unid.	Leite 0 Lactose 1L UHT	R$ 8,19
27	240	Unid.	Bebida láctea sabor chocolate 1 litro	R$ 9,96
28	240	Unid.	Bebida láctea sabor morango 1 litro	R$ 6,90
29	5.520	unid.	Bebida à base de soja, constituído de vitamina C, A, D, E, B2, B6, B12, minerais, cálcio e zinco, sabor original (sem sabor)1 litro	R$ 9,67

LOTE 4

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
30	720	unid.	Macarrão sem ovos pct c/ no mínimo 400g	R$ 4,23
31	250	unid.	Macarrão sem Glúten pct c/ no mínimo 400g	R$ 5,41
32	4.800	unid.	Macarrão Ave Maria - 500 gramas	R$ 3,56
33	2.880	unid.	Macarrão Argolinha, 500 gramas	R$ 3,93
34	2.880	unid.	Macarrão Letrinha, 500 gramas	R$ 4,24
35	132	unid.	Massa p/ lasanha 200 g	R$ 3,63
36	312	unid.	Massa de pastel em rolo mínimo 500g	R$ 8,38

LOTE 5

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
37	8.256	unid.	Biscoito de maizena – mínimo350g	R$ 5,34
38	5.712	unid.	Biscoito cream craker – mínimo 350g	R$ 7,70
39	720	unid.	Biscoito maizena sem lactose - mínimo 200 gramas	R$ 4,36
40	1.944	unid.	Biscoito recheado div. Sabores mín. 300g	R$ 6,90
41	120	unid.	Pão de Forma integral mínimo 500g	R$ 12,22

LOTE 6

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
42	1.332	unid.	Catchup – mínimo 750g	R$ 7,60
43	1.056	unid.	Mostarda – mínimo 750g	R$ 9,83
44	74	unid.	Maionese pote mínimo 500 g	R$ 7,42
45	12	unid.	Shoyu 500ml	R$ 9,72

LOTE 7

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
46	360	unid.	Canela em pó – mínimo 10g	R$ 2,80
47	1.200	unid.	Louro em pó, mínimo 10g	R$ 3,22
48	1.200	unid.	Noz Moscada – noz moída – mínimo 10g	R$ 5,00
49	600	unid.	Orégano – mínimo 250g	R$ 13,23
50	1.080	unid.	Tempero Açafrão da Terra - Cúrcuma - mínimo 10g	R$ 2,45
51	1.320	unid.	Tempero Páprica Doce - mínimo 10g	R$ 2,00
52	192	unid.	Caldo de carne c/ no mínimo 6 tabletes	R$ 2,37
53	192	unid.	Caldo de galinha c/ no mínimo 6 tabletes	R$ 2,38
54	36	unid.	Creme de cebola mínimo 65g	R$ 5,48

55	2.028	Kg	Alho à granel GRAÚDO	R$ 20,35
56	12	Unid.	Pimenta do reino 50g	R$ 7,30
57	96	unid.	Tempero pronto 1 kg sem pimenta	R$ 7,43

LOTE 8

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
58	360	unid.	Chá de Camomila 10g	R$ 3,65
59	360	unid.	Chá de Erva Doce 10g	R$ 3,88
60	1.834	unid.	Chá de Erva Mate – mínimo 200 gramas	R$ 6,22

LOTE 9

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
61	276	unid.	Chocolate granulado - no mínimo 500 gramas	R$ 14,12
62	804	unid.	Coco Ralado sem açúcar, 100gr	R$ 6,22
63	6.132	unid.	Creme de Leite - mínimo 200 gramas	R$ 4,39
64	2.880	unid.	Creme culinário com 1 litro	R$ 13,68
65	24.260	unid.	Gelatina (div. Sabores), caixa no mínimo 30g	R$ 1,92
66	648	unid.	Doce de leite pastoso mínimo 400g	R$ 8,88
67	672	unid.	Goiabada 300 GR	R$ 6,87
68	786	unid.	Leite condensado mínimo 300 g.	R$ 7,97
69	52	unid.	Leite de coco mínimo 200 ML	R$ 4,15

LOTE 10

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
70	1.558	unid.	Ervilha em conserva - mínimo 170 gramas	R$ 4,86
71	720	unid.	Ervilha em conserva mínimo 1,7kg	R$ 22,37
72	1.500	unid.	Milho Verde em Conserva c/ no mínimo 1,700 kg	R$ 24,69
73	2.856	unid.	Milho em conserva com no mínimo 170 gramas	R$ 4,41
74	48	unid.	Azeitona verde graúda 400 g drenado	R$ 17,58
75	144	unid.	Sardinha em óleo 200g	R$ 11,48

LOTE 11

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
76	156	unid.	Groselha mínimo 800 ml	R$ 7,07
77	1.200	unid.	Refrigerante 2 litros sabor guaraná	R$ 9,35
78	1.800	unid.	Suco em pó mínimo 20g, diversos sabores	R$ 1,19
79	50.000	unid.	Suco de fruta pronto para consumo embalagem ind. 200ml c/ canudo individual sabores diversos	R$ 2,15

LOTE 12

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
80	10.380	unid.	Extrato de Tomate mínimo 300 gramas - sachês	R$ 3,62
81	1.392	unid.	Extrato de tomate mínimo 1,7kg – sachê	R$ 18,57

LOTE 13

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
82	612	unid.	Uva Passa Branca, com no mínimo 900g	R$ 42,69
83	492	unid.	Uva Passa Preta, com no mínimo 900g	R$ 29,53

LOTE 14

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
84	8.432	unid.	Óleo de Soja, mínimo 900ml	R$ 9,04
85	276	unid.	Azeite extra virgem 0.5 – 500ml	R$ 26,28
86	1.648	unid.	Vinagre de maçã 750ml	R$ 4,96

LOTE 15

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO
87	1.200	Kg	Mussarela peça	R$ 40,59
88	1.200	Kg	Presunto peça	R$ 36,57

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Importante ressaltar que uma estimativa de custos, na fase de estudos preliminares, nada mais é que uma avaliação feita com objetivo de trazer uma noção sobre a ordem de grandeza para aquisição dos gêneros alimentícios, ficando a cargo do Setor de compras da Municipalidade a responsabilidade de orçar os valores de mercado para a aquisição que fará parte do termo de referência.

O valor da contratação é de **R$ 1.267.492,04 (um milhão, duzentos e sessenta e sete mil, quatrocentos e noventa e dois reais e quatro centavos).** conforme planilha em anexo.

7 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a complexidade e especificidade do objeto desta licitação, optou-se pelo parcelamento da demanda, medida que se revela técnica e economicamente viável, proporcionando maior eficiência na execução contratual.
Adicionalmente, a junção de itens correlatos em lotes visa garantir o fornecimento contínuo e evitar atrasos ou descumprimentos por parte dos fornecedores. A experiência demonstra que, ao se adjudicar inúmeros itens a diferentes fornecedores, especialmente quando esses recebem apenas itens de menor valor ou interesse comercial há um aumento significativo nos pedidos de cancelamento, atrasos nas entregas e até no descumprimento total das obrigações. Ainda que penalidades sejam aplicadas, os maiores prejudicados são os setores da Administração que dependem do fornecimento e, consequentemente, os usuários dos serviços públicos.
Por esse motivo, a licitação será realizada por **LOTE**, de forma a concentrar a responsabilidade e aumentar a efetividade no cumprimento contratual, preservando o interesse público e a continuidade do serviço.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para viabilizar as aquisições desta demanda não foram identificadas contratações com interdependência.

9 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PAC

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é medida imprescindível para o pleno funcionamento deste órgão, tendo em vista a necessidade de atender, de forma contínua e satisfatória, demandas essenciais relacionadas à alimentação escolar, às ações do departamento de assistência social, às atividades do departamento de saúde e ao suporte operacional do Corpo de Bombeiros.
Tais setores desempenham funções diretamente voltadas ao atendimento da população e à prestação de serviços públicos essenciais, sendo a disponibilidade regular de produtos alimentícios um fator crítico para a manutenção da qualidade e da efetividade desses serviços. Ressalta-se que a alimentação escolar, por exemplo, é parte integrante da política educacional e direito garantido aos alunos da rede pública, exigindo fornecimento constante e adequado de insumos. Da mesma forma, os programas sociais, as unidades de saúde e as estruturas de apoio emergencial operadas pelo Corpo de Bombeiros dependem da oferta contínua de alimentos para garantir o bem-estar de seus usuários e servidores.
Considerando a natureza contínua dessa necessidade e a obrigatoriedade de assegurar regularidade e qualidade no fornecimento, torna-se imprescindível a contratação de empresa capacitada, por meio de processo licitatório, para garantir o abastecimento adequado, evitando desabastecimentos que possam comprometer os serviços públicos prestados.
Dessa forma, a contratação proposta justifica-se não apenas pela sua essencialidade, mas também pela necessidade de planejamento, controle e eficiência na gestão pública, em conformidade com os princípios constitucionais da legalidade, eficiência e continuidade do serviço público.

10 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Garantir o fornecimento contínuo, regular e de qualidade de gêneros alimentícios aos setores essenciais do órgão, assegurando a prestação eficiente dos serviços públicos de alimentação escolar, assistência social, saúde e apoio operacional ao Corpo de Bombeiros;
Evitar desabastecimentos, atrasos ou soluções emergenciais que comprometam a execução de programas e atividades que dependem de alimentação adequada, impactando diretamente o atendimento à população;

Promover a eficiência logística e administrativa, por meio da contratação planejada e consolidada de fornecimento, com entregas programadas conforme as demandas de cada unidade requisitante;
Assegurar a conformidade sanitária e nutricional dos alimentos fornecidos, de modo a atender às exigências legais e regulatórias aplicáveis, como as da ANVISA e do FNDE, quando aplicável;
Otimizar recursos públicos, com melhor relação custo-benefício, previsibilidade orçamentária e redução de gastos com aquisições fragmentadas ou emergenciais;
Fortalecer a execução das políticas públicas locais, especialmente nas áreas de educação, saúde e assistência social, promovendo bem-estar, segurança alimentar e suporte a populações em situação de vulnerabilidade.
Dessa forma, a contratação por lote atende não apenas aos princípios da eficiência e economicidade, mas também promove maior segurança jurídica, previsibilidade e qualidade na execução do contrato. Ressalta-se, ainda, que tal medida favorece o bom funcionamento da cozinha piloto, cuja atividade é contínua e depende diretamente da regularidade no fornecimento dos insumos.
Esses resultados devem ser monitorados pelos setores responsáveis por meio de indicadores de entrega, qualidade e conformidade contratual, com foco na melhoria contínua dos serviços públicos ofertados à população.

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A Prefeitura Municipal de Piraju deverá viabilizar as ações planejadas para efetuar uma contratação que garanta a qualidade dos insumos necessários à produção das refeições. Antes da formalização do contrato para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar (incluindo EMEIs), Departamento de Ação Social, CAPS e Corpo de Bombeiros, serão adotadas as seguintes providências pela Administração Pública, visando garantir a regularidade, a legalidade e a efetividade da execução contratual:
1. Capacitação dos Servidores Designados para Fiscalização do Contrato
Será realizada a capacitação específica dos servidores que atuarão na fiscalização e gestão do contrato, com ênfase em: Normas legais aplicáveis à execução contratual; Procedimentos de recebimento e conferência de produtos alimentícios; Critérios de qualidade e conformidade com as exigências; Registro e reporte de ocorrências ou não conformidades; Utilização de sistemas de controle e acompanhamento do contrato.
2. Designação Formal dos Fiscais
Ato administrativo de designação dos fiscais e gestores do contrato, conforme estabelece a legislação vigente, com a definição clara das atribuições de cada envolvido.
3. Adequação e Organização dos Ambientes de Armazenamento
Serão realizadas inspeções e adequações nos locais de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, observando os seguintes aspectos: Condições de higiene, ventilação e temperatura; Separação por tipo de produto (perecíveis e não perecíveis); Disponibilidade de equipamentos adequados (balanças, prateleiras, câmaras frias, etc.); Identificação de responsáveis pelos controles de entrada, saída e validade dos produtos.
4. Planejamento Logístico e de Distribuição
Organização prévia da logística de distribuição dos itens entre os setores beneficiários, de modo a assegurar o fluxo contínuo e eficiente, evitando perdas ou atrasos.
5. Publicação e Transparência
Ato de publicidade das fases do processo licitatório e da futura celebração contratual, conforme os princípios da administração pública, garantindo transparência e controle social.
6. Verificação da Regularidade Fiscal e Jurídica do Fornecedor
Checagem de toda a documentação exigida para habilitação do fornecedor, incluindo certidões atualizadas, regularidade junto à Fazenda Pública, INSS, FGTS, bem como compatibilidade com o objeto contratado.
Essas providências são essenciais para assegurar o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, garantindo que a execução do contrato ocorra de forma eficaz, com qualidade e responsabilidade.

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, embora de natureza rotineira e essencial, pode implicar impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados às etapas de produção, transporte, embalagem e descarte dos produtos. Dentre os principais impactos potenciais, destacam-se:
Geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens plásticas, papelão e isopor;
Desperdício de alimentos, em função de vencimento, armazenamento inadequado ou falhas na gestão de estoques;
Consumo de combustíveis fósseis, decorrente do transporte dos produtos, contribuindo para emissões de gases de efeito estufa;
Uso de insumos agrícolas com alto impacto ambiental, como agrotóxicos ou produtos não sustentáveis.
Medidas de Tratamento e Mitigação:
Para minimizar os impactos mencionados, a Administração adotará as seguintes providências, alinhadas às diretrizes de sustentabilidade nas contratações públicas:

1. Priorizar produtos com menor impacto ambiental, sempre que possível, considerando a origem, embalagem reciclável, certificações de produção sustentável (como orgânicos, selo verde, entre outros)
Incentivar ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;
A contratada deverá adotar práticas adequadas de descarte e destinação final de resíduos gerados no âmbito do fornecimento de gêneros alimentícios.
Adotar práticas de gestão de estoques e armazenamento, visando à redução do desperdício de alimentos, com controle rigoroso de prazos de validade e rotatividade dos itens.
Capacitar de servidores e responsáveis pela manipulação e distribuição dos alimentos, para boas práticas de conservação, uso racional e descarte consciente.
A adoção dessas medidas visa não apenas ao cumprimento das obrigações legais, mas também à promoção de uma gestão pública ambientalmente responsável, contribuindo com os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS) e com a construção de políticas públicas mais conscientes e eficazes.

13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos estudos preliminares realizados e na análise técnica das demandas apresentadas pelos setores competentes, declara-se a viabilidade da contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, conforme as especificações do Termo de Referência.
A contratação é considerada viável, necessária e adequada, tendo em vista que o fornecimento regular de alimentos é essencial para o pleno funcionamento de serviços públicos de natureza contínua, notadamente:
A alimentação escolar, que integra a política pública de educação e é direito assegurado aos alunos da rede pública, promovendo a segurança alimentar e contribuindo para o rendimento e permanência dos estudantes;
As ações do Departamento de Ação Social, que atendem famílias em situação de vulnerabilidade social, por meio de programas assistenciais e distribuição de cestas básicas, eventos comunitários e emergenciais;
As atividades do Departamento de Saúde, que envolvem o atendimento a pacientes, demandando fornecimento adequado e seguro de alimentação;
O suporte ao Corpo de Bombeiros, cujas operações de urgência e plantões exigem suporte alimentar contínuo às equipes de serviço.
A contratação está alinhada ao Plano Anual de Contratações (PAC), conta com previsão orçamentária e segue os parâmetros legais estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, inclusive no que se refere à economicidade, sustentabilidade, planejamento e continuidade do serviço público.
Conclui-se, portanto, pela viabilidade da contratação, uma vez que esta atende plenamente aos requisitos técnicos, legais e administrativos necessários, assegurando a manutenção e qualidade dos serviços públicos essenciais prestados à população.

14 - ANEXOS

Consta anexo a este documento:
a) planilha de estimativa de preços com seu valor total;
b) coleta dos valores junto a fornecedores e órgãos;
c) documento de estimativa de consumo da Cozinha Piloto;
d) documento de estimativa de consumo - CAPS – Saúde;
e) documento de estimativa de consumo da Ação social;
f) documento de estimativa de consumo do Corpo de Bombeiros.

15 - IDENTIFICAÇÃO DO(S) RESPONSÁVEL (IS) (CAMPO OBRIGATÓRIO)

Michelle Valadão da Luz Zanette – Nutricionista – Cozinha Piloto
Zoraide Maria Berenguel de Paula – Diretora do DEASO
Luciana Vendrameto –Diretor do DESAU
Rafael Brisola Mendes Martins – Corpo de Bombeiros

Servidores responsáveis pela elaboração do ETP:
Rosana Pires Tonon - Diretora de Educação
Michelle Valladão da Luz Zanette - Nutricionista
Zoraide Maria Berenguel de Paula - Diretora do DEASO
Luciana Vendrameto - Diretor do DESAU
Rafael Brisola Mendes Martins - Corpo de Bombeiros

ANEXO 02

PREGÃO ELETRÔNICO N. 34/2026

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica:

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

1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

1.3. No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal (SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

1.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no país;

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

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

2.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica** (CNPJ);

2.2. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;

2.3. Prova de regularidade de **Tributos Estaduais inscritos em Dívida Ativa**, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de negativa, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente ou outra equivalente na forma da lei;

2.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal relativa à débitos mobiliários**, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de negativa, do domicílio ou sede da proponente ou outra equivalente na forma da lei;

2.5. Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço** (FGTS);

2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452/1943.

Outras comprovações:

3.1. Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária da sede do proponente ou documento equivalente.

Declarações

4.1. Declaração elaborada e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a **INEXISTÊNCIA** de fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; que **OS SÓCIOS / PROPRIETÁRIOS DA EMPRESA NÃO POSSUEM VÍNCULO** de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura do Município de Piraju/SP 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; que **NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL** na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais do Município de Piraju/SP; que **NOS CINCO ANOS ANTERIORES À DIVULGAÇÃO DO EDITAL** não foi 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; que **NÃO POSSUI EM SUA CADEIA PRODUTIVA** empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º, e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal; que **ATENDE** plenamente aos requisitos de habilitação e sua proposta está em conformidade com as exigências do edital, bem como **RESPONDERÁ** pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do inciso I do art.

63 da Lei Federal n. 14.133/2021; que **CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS** para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do inciso IV do art. 63 da Lei Federal n. 14.133/2021; que **ESTÁ CIENTE E CONCORDA** com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo, nos termos do § 1° do art. 63 da Lei Federal n. 14.133/2021; que **ESTÁ EM SITUAÇÃO REGULAR** perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n. 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal; que **ASSUME A RESPONSABILIDADE** pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras; que, em caso de eventual contratação, está apta a **EMITIR NOTA FISCAL ELETRÔNICA** (NF-e); que **ESTÁ CIENTE DAS EVENTUAIS RETENÇÕES TRIBUTÁRIAS** relativas ao objeto licitado, tais como ISS e IR, consoante a legislação aplicável; (*se for o caso*) que **É MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n. 123/2006, que declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e a comprovar a regularidade fiscal e trabalhista no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico n. 34/2026 realizado pela Prefeitura do Município de Piraju/SP **CONFORME MODELO DO ANEXO 04**.

4.2. Informações exigidas pelo Tribunal de Contas do Estado – AUDESP FASE IV (**MODELO ANEXO 05**).

4.2.1. A falta do documento desta alínea, dado seu caráter exclusivamente informativo, não implicará a inabilitação do licitante.

ANEXO 03

MODELO DE PROPOSTA

Quando convocado, o licitante detentor da proposta de menor preço deverá apresentar a proposta ajustada, mediante sua anexação à plataforma de disputa, no prazo estabelecido no item 5.16.4 da Parte Geral do Edital.
A proposta deverá contemplar todos os itens que compõem o lote adjudicado ao licitante, discriminando os respectivos preços unitários, cuja soma deverá corresponder ao valor global do lote registrado na plataforma de disputa (lance final).
Para tanto, o licitante deverá ajustar os preços unitários dos itens de modo que a soma destes corresponda ao valor global final do lote. Caso, em decorrência de arredondamentos ou de ajustes nos preços unitários, não seja possível alcançar exatamente o valor do lance final registrado na plataforma de disputa, o valor global da proposta ajustada deverá ser inferior ao lance vencedor, sendo vedada sua superação.
O licitante deverá, ainda, observar os valores máximos estimados para cada item, conforme estabelecidos no Anexo 01 do Edital.

(Local e data).

Prezados(as):

Apresentamos nossa proposta para o objeto do PREGÃO ELETRÔNICO N. 34/2026 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ N.:	
I.E.:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
TELEFONE:	
E-MAIL INSTITUCIONAL:	
E-MAIL PESSOAL:	

Qualificação do preposto (representante) da empresa adjudicatária:	*Informar nome completo, data de nascimento, nacionalidade, estado civil, cargo, RG, CPF, endereço residencial, telefone e e-mail pessoais.*

Objeto: fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios para atendimento das unidades da Administração Municipal.

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

LOTE	ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA / FABRICANTE	PREÇO UNIT. (R$)	VALOR GLOBAL DO LOTE (R$)
...	...	...	...	*(descrição detalhada do objeto)*	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	

Declaramos, sob as penas da lei, que:
Os itens ofertados atendem às especificações do edital e seus anexos, sob pena de recusa e de devolução, sem prejuízo de apuração de infração administrativa.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R$ ..... (*Repetir por extenso*)

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:	... dias *(Não inferior a sessenta dias)*

_____
Carimbo e Assinatura do responsável

ANEXO 04

"DECLARAÇÃO"

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO N. 34/2026

... (Razão Social), estabelecida na ... (endereço completo), inscrita no (CNPJ/CPF) sob n. ....., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem DECLARAR, sob as penas da Lei, para fins de participação no processo licitatório em pauta, que:

a. **INEXISTEM** fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
b. **OS SÓCIOS / PROPRIETÁRIOS DA EMPRESA NÃO POSSUEM VÍNCULO** de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura do Município de Piraju/SP 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;
c. **NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL** na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais do Município de Piraju/SP;
d. **NOS CINCO ANOS ANTERIORES À DIVULGAÇÃO DO EDITAL** não foi 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;
e. **NÃO POSSUI EM SUA CADEIA PRODUTIVA** empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º, e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
f. **ATENDE** plenamente aos requisitos de habilitação e sua proposta está em conformidade com as exigências do edital, bem como **RESPONDERÁ** pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei Federal n. 14.133/2021;
g. **CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS** para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do inciso IV do art. 63 da Lei Federal n. 14.133/2021;
h. **ESTÁ CIENTE E CONCORDA** com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo, nos termos do § 1° do art. 63 da Lei Federal n. 14.133/2021;
i. **ESTÁ EM SITUAÇÃO REGULAR** perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n. 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal;
j. **ASSUME A RESPONSABILIDADE** pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
k. Em caso de eventual contratação, está apta a **EMITIR NOTA FISCAL ELETRÔNICA** (NF-e);
l. **ESTÁ CIENTE DAS EVENTUAIS RETENÇÕES TRIBUTÁRIAS** relativas ao objeto licitado, tais como ISS e IR, consoante a legislação aplicável;
m. ***(Se for o caso)*** **É MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n. 123/2006, que declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e a comprovar a regularidade fiscal e trabalhista no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico n. 34/2026 realizado pela Prefeitura do Município de Piraju/SP.

Por ser verdade, assina a presente.
(Local e data).

_____
Nome/ Razão Social
Nome do responsável/procurador
Profissão/Cargo do responsável/procurador
N. do documento de identidade

ANEXO 05

INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELO TCE-SP – AUDESP

PREGÃO ELETRÔNICO N. 34/2026

(APRESENTAR JUNTAMENTE COM A PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

SÓCIOS DA EMPRESA *(todos os sócios)*

SÓCIO 1	
Nome Completo	
Endereço Residencial:	
CPF	
RG	
Data de Nascimento	
E-mail Institucional	
E-mail Pessoal	

SÓCIO 2	
Nome Completo	
Endereço Residencial:	
CPF	
RG	
Data de Nascimento	
E-mail Institucional	
E-mail Pessoal	

NOTA: INFORMAR DADOS DE TODOS OS SOCIOS.

SÓCIO ADMINISTRADOR *(todos os sócios administradores)*

SÓCIO ADMINISTRADOR	
Nome Completo	
Endereço Residencial:	
CPF	
RG	
Data de Nascimento	
E-mail Institucional	
E-mail Pessoal	

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Nome Completo	
Cargo:	
Endereço Residencial:	
Data de Nascimento	
RG	
CPF	
Telefone:	
E-mail Pessoal	
Email Institucional	

(local e data).

_____

Razão Social da Empresa Nome / Cargo do responsável/procurador

N. do documento de identidade

ANEXO 06

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PIRAJU E .....

O **MUNICÍPIO DE PIRAJU**, com sede no Paço Municipal Pref. Francisco Rodrigues, estabelecido na Praça Ataliba Leonel, n. 173, centro, Piraju/SP, CEP 18800-020, inscrito no CNPJ sob o n. 46.223.699/0001-50, neste ato representado pelo prefeito, Sr. ..., CPF ..., doravante denominado **CONTRATANTE**, e ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n. ....., sediado(a) na ....., doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por ..... *(nome e função no contratado)*, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo n. 4758/2026 e em observância às disposições da Lei Federal n. 14.133/2021, regulamentada pelos Decretos Municipais n. 6.629/2023 (alterado pelos Decretos Municipais n. 6.922/2024, n. 7.091/2026 e n. 7.109/2026), n. 6.630/2023 e n. 6.766/2023, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 34/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA
OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é o ..., conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital;

1.2.3. A Proposta da CONTRATADA;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA / FABRICANTE	PREÇO UNIT. (R$)	PREÇO TOTAL (R$)

2. CLÁUSULA SEGUNDA
VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de doze meses contados de ..., prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n. 14.133/2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA
MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA
SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA
PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$ ..... (.....)

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

6. CLÁUSULA QUINTA
PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Edital da licitação de origem.

7. CLÁUSULA SÉTIMA
REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 09/09/2026.

7.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC-Fipe (categoria geral), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, a contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA
OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. Notificar a CONTRATADA, 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;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

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

8.1.6. Aplicar a CONTRATADA as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Municipalidade para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;

8.1.8. 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.

8.1.9. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Notificar a contratada quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

9. CLÁUSULA NONA
OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A CONTRATADA 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:

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

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

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei Federal n. 14.133/21) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.1.5. 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;

9.1.6. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da CONTRATADA;
4) certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
5) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.7. 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;

9.1.8. 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.

9.1.9. 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.

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

9.1.11. 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 Federal n. 14.133/21);

9.1.12. Quando solicitado, 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 Federal n. 14.133/21);

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

9.1.14. 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 Federal n. 14.133/21.

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

9.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA
GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA
INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Na ocorrência das infrações administrativas previstas no capítulo I do título IV da Lei Federal n. 14.133/2021, observar-se-á o disposto no Decreto Municipal n. 6.766/2023.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA
DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.1.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.1.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.5. O contrato poderá ser extinto:

12.5.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.5.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na seguinte dotação: .....

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA
DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal n. 14.133/21, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA
ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal n. 14.133/21.

15.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei Federal n. 14.133/21).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Federal n. 14.133/21.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA
PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal n. 14.133/21, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei Federal n. 14.133/21, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA
FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Piraju para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei Federal n. 14.133/21.

Município da Estância Turística de Piraju/SP, ... de ..... de ....

...	**...**
PREFEITO MUNICIPAL	**...**
CONTRATANTE	**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1._____ RG _____

2._____ RG _____