Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Lei 14.133/2021

MUNICÍPIO DE GUARULHOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 015811 /2024 - SF06

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90019/2024	**PROC. ADM. Nº 58318/2023**

HOMOLOGAÇÃO EM: 29/04/2024

OBJETO:
75% - FORNECIMENTO DE BISCOITOS

PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO:
CONFORME ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA

PAGAMENTOS:
SERÃO EFETUADOS NO PRAZO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DO RECEBIMENTO DA NOTA FISCAL DEVIDAMENTE ATESTADA. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MEDIANTE CRÉDITO EM CONTA CORRENTE, PREFERENCIALMENTE NO BANCO BRADESCO S/A, INDICADA PELA CONTRATADA. A NOTA FISCAL DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O CONTRATO SOCIAL SOB PENA DE NÃO EFETUAR O PAGAMENTO. PARA FINS DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO DE DESPESAS DEVERÃO SER ATENDIDAS AS EXIGÊNCIAS CONSTANTES NA PORTARIA 03/2017-SF PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE GUARULHOS EM 20/01/2017 PÁGINAS 22 E 23, QUE PODERÁ SER CONSULTADA EM WWW.GUARULHOS.SP.GOV.BR.

COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
LICITARE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA.

PRAZO DE VALIDADE DA ARP: 12(doze) meses, contados da data de sua assinatura

ÓRGÃO GERENCIADOR:
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ÓRGÃO GESTOR:
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO

ÓRGÃO(ÃOS) PARTICIPANTE(S), ITEM(NS), QUANTIDADE(S):
Conforme **ANEXO V** desta ARP

O Município de Guarulhos, CNPJ nº 46.319.000/0001-50, com sede à Avenida Bom Clima , nº 90, Jardim Bom Clima, neste ato representado pelo Signatário ao final identificado, doravante denominado ÓRGÃO GESTOR, institui esta Ata de Registro de Preços (ARP), que se constitui documento vinculativo e obrigacional às partes, atendendo as condições previstas no edital de licitação, sijeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e no Decreto nº 33.856/2016 e suas alterações, no que couber, conforme processo administrativo, licitação, objeto e itens discriminados no preâmbulo e segundo as cláusulas e condições seguintes:

Art. 1º. Esta Ata estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente ao objeto da licitação descrito no Quadro Resumo, cujas especificações técnicas, preços, quantitativos e fornecedores foram definidos no procedimento licitatório.

Art. 2º. Integram a esta ARP, além do ÓRGÃO GERENCIADOR, o ÓRGÃO GESTOR, OS PARTICIPANTES e a listagem do cadastroreserva que constamdos anexos a esta Ata.

Art. 3º. - O Departamento de Licitações e Contratos enquanto ÓRGÃO GERENCIADOR das ARPs de bens e serviços comuns ordinários de interesse coletivo, obriga-se a:

a) gerenciar a ARP, providenciando a indicação dos compromissários fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da ARP;

b) convocar o compromissário fornecedor para assinatura de termo de contrato ou instrumento que o substitua;

c) conduzir eventuais procedimentos administrativos para renegociação de preços registrados **após aferido os preços conforme alinea "f" do Art. 4º desta ARP** , para fins de adequação às novas condições de mercado; e, para apuração de irregularidades para fins de aplicação de penalidades sob sua responsabilidade;

d) disponibilizar no sistema utilizado pela Administração, possíveis alterações ocorridas nesta ARP;

e) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP e no termo de contrato.

Art. 4º. O(s) ÓRGÃO(S) GESTOR(ES),conforme Decreto nº 33856/2016 e suas alterações,obrigam-se a:

a) tomar conhecimento da ARP, inclusive as respectivas alterações porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições;

b) conduzir os procedimentos que antecedem a renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e, para apuração de irregularidades para fins de aplicação de penalidades, comunicando em ato contínuo **ao Departamento de Licitações e Contratos**.

c) assegurar-se, quando do uso da ARP, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;

d) zelar, após receber a indicação do compromissário fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais;

e) informar formalmente ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do compromissário fornecedor em atender às condições estabelecidas na ARP, as divergências relativas à entrega, as características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em atender instrumento contratual para fornecimento ou prestação de serviços;

f) Caberá aos ORGÃOS GESTORES realizar semestralmente ampla pesquisa de mercado para aferir a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados, e ainda para subsidiar a análise econômica financeira no caso de reequilíbrio de preços e troca de marca informando em ato contínuo ao **Departamento de Licitações e Contratos.**

Art. 5º. Os **ORGÃOS PARTICIPANTES, conforme Decreto nº 33856/2016 e suas alterações**,obriga-se a:

a) tomar conhecimento da ARP, inclusive as respectivas alterações porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de uso, o correto cumprimento de suas disposições;

b) conduzir os procedimentos administrativos relativos a apuração de irregularidades que antecedem a aplicação de penalidades, em relação as suas próprias contratações, comunicando em ato contínuo **ao Departamento de Licitações e Contratos**, obedecendo ao disposto no artigo 18 §1º e §2º desta ARP;

c) assegurar-se, quando do uso da ARP, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;

d) zelar, após receber a indicação do compromissário fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento das obrigações contratualmente assumidas, e também, em coordenação com o ÓRGÃO GERENCIADOR, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais.

Art. 6°. O **COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR** obriga-se a:

a) assinar termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação;

b) cumprir integralmente as condições referentes à especificação, prazo de entrega, garantia, condições de fornecimento e demais estabelecidas no Edital;

c) providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas;

d) manter, durante toda a vigência da ARP, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições habilitatórias exigidas na respectiva licitação, **conforme inciso XVI do Art. 92 da Lei 14.133/21.**

Art. 7°. A **validade** da presente ARP é de 12(doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

§ 1º Os procedimentos a serem adotados nas contratações decorrentes desta ARP estão regulamentadas pela Portaria nº 015/2016-CGLC de 22/12/2016.

§ 2º Nas compras/contratações cujo prazo de entrega/execução seja imediata com prazo indicado no instrumento convocatório, a entrega/execução poderá se dar além do prazo de validade da ata, desde que o instrumento contratual tenha sido recebido pelo fornecedor até o último dia de validade da ARP;

§ 3º Nas compras para entrega parcelada ou nas contratações para execução de serviços, o prazo de vigência será de, no máximo 12 meses, computadas neste prazo, eventuais prorrogações. O prazo máximo de 12 meses de vigência do contrato será contado a partir de sua assinatura, devendo esta ocorrer até o último dia da validade da respectiva ARP.

§ 4º As aquisições ou contratações, em qualquer hipótese não poderão exceder a 100% (cem por cento) do total dos quantitativos registrados, incluindo dentro deste cálculo o somatório do total das requisições de todas as Unidades.

Art. 8°. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades que não participaram do procedimento de intenção do RP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participante, observados os requisitos previstos **no art. 86 da Lei 14.133/21**, conforme segue:

I - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei;

III - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

§ 1º as aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes;

§ 2º O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o caput não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

§ 3º A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias.

Art. 9°. Os preços, as quantidades, os fornecedores registrados, os compromissários fornecedores e as especificações dos objetos registrados nesta ARP, encontram-se listados no Quadro Resumo.

Art. 10°. O pagamento será realizado conforme estabelecido no preâmbulo, atendendo a o que segue:

a) O preço unitário dos objetos desta ARP a ser pago, será aquele constante no Quadro Resumo;

b) Correrão exclusivamente por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

c) O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos na presente ARP, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

d) O pagamento será efetuado ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, pelo MUNICÍPIO ou órgão e entidade da ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL usuário do registro, contados do recebimento da nota fiscal ou fatura de serviços, devidamente atestada pela unidade requisitante.

e) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária referente ao Imposto de Renda previsto na legislação aplicável, em especial a Instrução Normativa RFB n° 1234/12, e alteração posterior através da Instrução Normativa RFB n° 2145/23, devidamente regulamentada através do Decreto Municipal 40432/23 e demais regulamentações sobre a matéria, exceto aos optantes do Simples Nacional, na forma da Instrução Normativa RFB nº 765, de 02 de agosto de 2007.

Art. 11°. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao compromissário fornecedor a preferência de contratação em igualdade de condições.

Art. 12°. A contratação com o compromissário fornecedor, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços será formalizada pelo órgão gestor ou participante da ARP, por intermédio de instrumento contratual, podendo substituí-lo por outros instrumentos hábeis, tais como pedido ou autorização de fornecimento/execução de serviço, contrato, nota de empenho de despesa, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021; obedecendo os critérios estabelecidos na Portaria nº 015/2016-GCLC de 22/12/2016.

Parágrafo único - O instrumento contratual observará, no que couber, o disposto no artigo 92 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Art. 13°. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, conforme previsto no art. 104 da Lei nº 14.133 de 2021.

Art. 14°. Quando o preço médio praticado no mercado tornar-se inferior ao preço registrado, o órgão gerenciador**(Departamento de Licitações e Contratos)** deverá:

I - convocar o compromissário fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

II - frustrada a negociação, o compromissário fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

III - consequente cancelamento da ata de registro de preços amigável e adotar as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

§ 1º Na hipótese de cancelamento do registro de preços do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação e condições estabelecidas no edital de licitação.

Art. 15°. Quando o compromissário fornecedor comprovar o desequilíbrio da relação que as partes pactuaram inicialmente, entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do serviço ou fornecimento, a revisão será procedida de acordo com o disposto no art. 23, do Decreto 33856/2016, e suas alterações.

Art. 16°. O compromissário fornecedor **terá seu registro cancelado** quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração direta e indireta da União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21;

V - for impedido de licitar ou contratar com a Administração direta e indireta do Município de Guarulhos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21;

VI - tiver presentes razões de interesse público.

Art. 17°. O compromissário fornecedor poderá solicitar à Administração o cancelamento do preço

registrado, nos casos previstos no Art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21 atendido o procedimento estabelecido no art. 25, do Decreto 33856/2016, e suas alterações.

Art. 18°. °. Aplicam-se ao SRP e às contratações dele decorrentes as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21, conforme o caso.

§ 1º Os procedimentos para apuração de irregularidades relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais, com vista a aplicação de penalidades, deverão vir acompanhados da respectiva fundamentação e instruída com os elementos probatórios disponíveis para demonstração da veracidade do alegado, e, serão conduzidos no âmbito dos Órgãos Gestores e Participantes contratantes;

§ 2º As penalidades serão aplicadas por autoridade competente conforme dispõe o Art. 3º – § 4º Inciso III do Decreto 33857/2016, e serão conduzidos no âmbito do Departamento de Licitações e Contratos.

§ 3º O Compromissário Fornecedor que descumprir quaisquer das cláusulas do edital ou do instrumento contratual ficará sujeito às penalidades previstas na Lei Federal n 14.133/21 e aplicar-se-ão as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

a) advertência;

b) multas;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Direta Municipal e Autárquica Municipal, pelo prazo de até 03 (três) anos, conforme disposto na Lei Federal 14.133/21

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitado o disposto na Lei Federal 14.133/21.

§ 4º Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;

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

§ 5º Ficará sujeito a impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública Direta Municipal e Autárquica Municipal, pelo prazo de até 03 (três) anos conforme dispõe o Art. 156, inciso III da Lei Federal nº 14.133/21, sem prejuízo das multas previstas no edital e nesta ARP e no instrumento contratual e das demais cominações legais, aquele que:

a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

b) não entregar a documentação exigida no edital;

c) apresentar documentação falsa;

d) causar o atraso na execução do objeto;

e) não mantiver a proposta;

f) comportar-se de modo inidôneo;

g) declarar informações falsas; e

h) cometer fraude fiscal.

§ 6º As multas são estabelecidas nos seguintes limites:

a) Para as infrações previstas nos itens do §5º a, b, e, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

b) Para as infrações previstas nos itens do §5º c, d, f, g, h, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

§ 7º As sanções serão aplicadas a critério da Administração. As multas referidas neste instrumento não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei 14.133/21, podendo ser aplicada isoladamente ou cumulativamente.

§ 8º O prazo para pagamento das multas será de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a empresa tenha a receber do Município de Guarulhos. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando o devedor a processo executivo.

§ 9º Será garantido ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR o direito de apresentação de prévia defesa,

nas hipóteses em que se tiver por cabível a aplicação das penalidades, em conformidade com o disposto nos artigos 157 e 158, da Lei 14.133/21, e recursos conforme artigos 166 e 167 da mesma Lei.

Art. 19° . É parte integrante desta ARP a proposta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, essa somente naquilo em que não colidir com as disposições legais.

Art. 20°. Os dados presentes neste documento ou coletados para as finalidades aqui previstas serão utilizados única e exclusivamente para cumprir com a finalidade a que se destinam e em respeito a toda a legislação aplicável sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive, mas não se limitando a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) e ao Decreto Municipal nº 38.145/2021 e alterações.

Art. 21°. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, **nos casos em que couber**, ao assinar a presente ARP, **DECLARA** que está ciente acerca da Política de Segurança da Informação, instituída pelo Decreto Municipal nº 39371, de 18 de agosto de 2022, e concorda em cumprir todas as diretrizes e responsabilidades estabelecidas, e se compromete a:

a) Proteger as informações confidenciais da CONTRATANTE e dos cidadãos do Município, acessadas ou gerenciadas no decorrer da prestação dos serviços;

b) Utilizar os recursos de tecnologia da informação fornecidos pela CONTRATANTE apenas para os fins autorizados e em conformidade com as políticas estabelecidas;

c) Relatar imediatamente à CONTRATANTE qualquer incidente de segurança da informação ou suspeita de violação das políticas;

d) Participar de treinamentos e capacitações relacionados à segurança da informação quando solicitado pela CONTRATANTE;

e) Colaborar com a equipe de segurança da informação do município para implementar e manter as medidas de segurança adequadas;

f) Dar ciência aos seus colaboradores do fiel cumprimento da PSI.

Art. 22°. As partes elegem, em comum acordo, o Foro desta Comarca de Guarulhos, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento desta ARP.

Nada mais havendo a tratar, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme, vai rubricada e assinada.

INTEGRAM esta ATA, OS SEGUINTES ANEXOS:

I. QUADRO RESUMO

II. Minuta de Contrato de Fornecimento/Serviço (Previamente examinada e aprovada juridicamente nos termos do Art. 53 da Lei 14.133/21 – Conforme Parecer Jurídico exarado nos autos do Processo Administrativo em epígrafe)

III. Minuta de Autorização de Fornecimento/Execução de Serviço (Previamente examinada e aprovada juridicamente nos termos do Art. 53 da Lei 14.133/21 – Conforme Parecer Jurídico exarado nos autos do Processo Administrativo em epígrafe).

IV. Termo de ciência e Notificação.

V. Órgão(s) participante(s), Item(ns) e Quantidade

VI. Cadastro Reserva, se houver

- Termo de Referência

PREFEITURA DE GUARULHOS

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

ANEXO I
QUADRO RESUMO - PROC. ADM. Nº 58318/2023

COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR: LICITARE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA.		CÓDIGO: 41620
ENDEREÇO: RUA ENEAS MARQUES, nº 78 - VL. ROSÁLIA - GUARULHOS - SP		
CEP: 07073-021	**FONE:** (11) 2451-1311	**FAX/CEL:** (11) 24550-292
CNPJ: 01.498.787/0001-26	**IE:** 336537099114	**E-MAIL:** licitare@uol.com.br

LOTE 1					
ITEM	**DESCRIÇÃO DO(S) PRODUTO(S) / EXIGÊNCIAS**	**UNID. MEDIDA**	**QUANT. ANUAL ESTIMADA**	**MARCA / FABRICANTE**	**PREÇO UNITÁRIO**
1	75%- BISCOITO DOCE TIPO MARIA	QUILO	37.689	RENATA / PASTÍFICIO SELMI SA	R$ 34,87
2	75%- BISCOITO DOCE COM FARINHA INTEGRAL	QUILO	30.129	LIANE / INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	R$ 23,50
3	75%- BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS	QUILO	18.433	BOM BEIJO / DELOS INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 33,30
4	75%- BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL	QUILO	18.431	BOM BEIJO / DELOS INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 35,27
5	75%- BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO	QUILO	27.646	LIANE / INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	R$ 19,87
6	75%- BISCOITO DOCE TIPO BROA OU BROINHA	QUILO	17.596	LIANE / INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	R$ 19,97
7	75%- BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	QUILO	38.512	RENATA / PASTÍFICIO SELMI SA	R$ 37,92
8	75%- BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SABOR MANTEIGA	QUILO	28.476	LIANE / INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	R$ 21,40
9	75%- BISCOITO SALGADO COM FARINHA INTEGRAL	QUILO	27.639	LIANE / INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	R$ 22,90
10	75%- BISCOITO DE POLVILHO	QUILO	17.601	BOM BEIJO / DELOS INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 105,42
11	75%- BISCOITO SALGADO DE TAPIOCA	QUILO	18.426	NUTRIPLENO / RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS S EIRELI	R$ 108,41
12	75%- BISCOITO DOCE TIPO COOKIES COM GRÃOS	QUILO	18.431	NUTRIPLENO / RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS S EIRELI	R$ 107,90
13	75%- BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN	QUILO	26.809	NUTRIPLENO / RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS S EIRELI	R$ 106,51
14	75%- BISCOITO SALGADO COM GRÃOS	QUILO	9.216	NUTRIPLENO / RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS S EIRELI	R$ 106,42
15	75%- BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR	QUILO	843	BOM BEIJO / DELOS INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 141,00
16	75%- BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE	QUILO	839	CREK CREK / CREKCREK IND. DE ALIMENTOS LTDA	R$ 128,00
17	75%- BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM GLÚTEN	QUILO	839	NUTRIPLENO / RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS S EIRELI	R$ 220,00
18	75%- BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR	QUILO	839	NUTRIPLENO / RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS S EIRELI	R$ 140,00
19	75%- BISCOITO SALGADO DE ARROZ	QUILO	11.876	NHAMI MAMI / QUEROPOC DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 255,00

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

20	75%- BISCOITO DOCE DE ARROZ	QUILO	10.873	NHAMI MAMI / QUEROPOC DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R$ 253,00

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO

VALIDADE / GARANTIA:

A CONTRATADA DEVERÁ SUBSTITUIR NO PRAZO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS, SEM QUALQUER ÔNUS PARA A MUNICIPALIDADE, O(S) PRODUTO(S) QUE ESTIVER(EM) EM DESACORDO, CONFORME ABAIXO:
- PESO E/OU TIPO DE EMBALAGEM E/OU ROTULAGEM ESTIVER EM DESACORDO COM O ESPECIFICADO;
- NA ANÁLISE SENSORIAL, O PRODUTO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALTERADAS;
- QUANDO, APURADO POR LAUDO, O PRODUTO APRESENTAR DIFERENÇA NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS;
- QUANDO, APURADO POR LAUDO, ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, DEMONSTRAR CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO DO PRODUTO.

SE, MESMO APÓS O RECEBIMENTO DEFINITIVO, CONSTATAR-SE QUE OS FORNECIMENTOS FORAM EXECUTADOS EM DESACORDO COM O ESPECIFICADO, OS RESPONSÁVEIS/GESTORES PELA CONTRATAÇÃO NOTIFICARÃO A CONTRATADA PARA QUE A MESMA PROVIDENCIE A CORREÇÃO NECESSÁRIA DENTRO DOS PRAZOS DE RECEBIMENTO. TAL PROCEDIMENTO INDEPENDE DA APLICAÇÃO DAS PENALIDADES PREVISTAS.

ENTREGA

O LOCAL SERÁ INDICADO NA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO OU CONFORME ENDEREÇO(S) ABAIXO:

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO:
AS ENTREGAS OCORRERÃO NO MUNICÍPIO DE GUARULHOS, NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CONFORME ANEXO III-B, PONTO A PONTO E UNIDADES QUE, EVENTUALMENTE, VENHAM A SER INAUGURADAS DURANTE A VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE:
RUA ANTÔNIO VITA, Nº 253, JARDIM MAIA, GUARULHOS/SP, CEP: 07114-010

SECRETARIA DO TRABALHO:
AV. MONTEIRO LOBATO, 734 – PRÉDIO ESPELHADO DO COMPLEXO ADAMASTOR CENTRO – 1º ANDAR – MACEDO – GUARULHOS-SP – CEP: 07112-000 – FONES: 2475 9708 / 9706 / 9711

SECRETARIA DE HABITAÇÃO:
AV. GUARULHOS, 2.200 – VILA AUGUSTA – GUARULHOS/SP – CEP: 07025-000

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL:
AV. GUARULHOS, 2.200 – VILA AUGUSTA

OUTRAS EXIGÊNCIAS:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER EMBALADOS DE ACORDO COM A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE, A ESTOCAGEM, ATÉ O USO.
SEMPRE QUE NECESSÁRIO, A UNIDADE REQUISITANTE PODERÁ SOLICITAR LAUDOS DE ANÁLISE DO FABRICANTE PARA CADA GRUPO ENTREGUE CONTENDO TODAS AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO, ESTABELECIDAS PELO FABRICANTE COMO PADRÃO DE QUALIDADE DE SEU PRODUTO;
RESERVA-SE O DIREITO À UNIDADE REQUISITANTE DE SOLICITAR A QUALQUER MOMENTO AMOSTRAS PARA ANÁLISE, A FIM DE COMPROVAR A QUALIDADE DO PRODUTO CONTRATADO. O FORNECEDOR DEVERÁ ARCAR COM OS CUSTOS DA ANÁLISE.

A PRESENTE ATA TEM POR OBJETO O REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE BISCOITOS ESPECIFICADO(S) NO(S) ITEM(NS) DO TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS DOCUMENTOS ANEXOS AO EDITAL EM EPÍGRAFE, QUE É PARTE INTEGRANTE DESTA ATA, ASSIM COMO AS PROPOSTAS CUJOS PREÇOS TENHAM SIDO REGISTRADOS, INDEPENDENTEMENTE DE TRANSCRIÇÃO.

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

Guarulhos, 06 MAIO 2024

ÓRGÃO GESTOR:

(Ass):_____

ALEX VITERALE DE SOUSA
SECRETÁRIO(A) DE EDUCAÇÃO

****

COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:

(Ass): ALBERTO FURGIUELE NETO:06691527810

Assinado de forma digital por ALBERTO FURGIUELE NETO:06691527810
Dados: 2024.05.06 14:55:09 -03'00'

LICITARE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA.

Nome Legível: ALBERTO FURGIUELE NETO

RG: 17.848.651-6 SSP/SP

CPF: 066.915.278-10

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

ANEXO II

CONTRATO DE FORNECIMENTO / PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº /_____-DLC		
ARP nº /2024	**PA de origem: 58318/2023**	**PA. -Emp. Nº:**
CONTRATADA:		**CÓDIGO:**
OBJETO:		

1. PREÂMBULO

1. **PARTES - MUNICÍPIO DE GUARULHOS**, com sede à Avenida Bom Clima nº 90, Jd. Bom Clima – Guarulhos/SP, inscrito no CNPJ sob nº. 46.319.000/0001-50, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, representado pelo **Secretário de** _____, **Sr.** _____, e a empresa _____, CNPJ nº _____, estabelecida à _____ - CEP _____, Fone: (__)____-____, e-mail: _____, neste ato representada pelo signatário ao final identificado, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, ficando as partes subordinadas às disposições da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1.993 e condições constantes deste contrato.

2. **FUNDAMENTO** - Este contrato decorre da Ata de Registro de Preços nº _____ / _____ - **SF06** , que se acha juntada ao Processo Administrativo nº _____ / _____

2. DESCRIÇÃO E CONDIÇÕES

1. **NATUREZA DO CONTRATO - A CONTRATADA**, obriga-se a/ao _____ conforme abaixo relacionado.

LOTE _____					
ITEM	**QTD.**	**UN.**	**Material ou Serviço / MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
			Descrição **Marca**		

2. **PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO:** _____.

3. **LOCAL DE ENTREGA / EXECUÇÃO:** _____.

4. Correrá por conta da CONTRATADA todas as despesas diretas e indiretas decorrentes de carga, descarga e transporte, bem como todos os impostos e tributos que houver.

5. **GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:** Nos termos do Artigo 67 da lei 8666/93, e em observância ao regulamentado pelo Decreto Municipal n° 33912, de 16 de Janeiro de 2017, que estabelece as atividades e os procedimentos a serem observados pelas unidades gestores e pelos fiscais de contratos firmados pelos órgãos da Administração Municipal Direta e Indireta, e com o fim de dar cumprimento ao quanto disposto no art. 6°, o Titular do Órgão demandante (Ordenadora Despesa) **designou** como **Gestor e Fiscal** deste contrato os servidores das áreas:_____. A nomeação se deu por meio de despacho exarado nos autos do Processo Administrativo em referência.

MINUTA

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

3. PRAZOS

1. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** Este contrato tem vigência de _____ (____) meses / dias, contados da data de sua assinatura / do recebimento da Ordem de Início de Serviços.

4. VALOR, RECURSOS, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTES

1. **VALOR** - O valoe estimado deste Contrato é de R$ _____ (_____).

2. **RECURSOS** - A despesa onerará inicialmente, dotações próprias abaixo codificadas:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3. **FORMA DE PAGAMENTO** - O pagamento será efetuado pelo órgão gestor, no prazo de até **30(trinta) dias**, contados do recebimento da nota fiscal ou fatura de serviços, devidamente atestada pela unidade requisitante.
    1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente no Banco Bradesco S/A indicada pela contratada.
    2. A Nota Fiscal deverá ser conpatível com o contrato social sob pena de não efetuar o pagamento.
    3. O órgão Gestor deverá observar as intruções normativas contidas na Portaria n° 03/2017-SF.
    4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;
    5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal;
    6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária referente ao Imposto de Renda previsto na legislação aplicável, em especial a Instrução Normativa RFB n° 1234/12, e alteração posterior através da Instrução Normativa RFB n° 2145/23, devidamente regulamentada através do Decreto Municipal 40432/23 e demais regulamentações sobre a matéria, exceto aos optantes do Simples Nacional, na forma da Instrução Normativa RFB nº 765, de 02 de agosto de 2007, quando aplicável.
    7. No caso de atraso, os valores devidos à CONTRATADA serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de 0,000082192% ao dia, de correção monetária, de acordo com a meta de inflação fixada pela Resolução nº 4918/2021 do Banco Central do Brasil para o ano de 2024, mediante aplicação da seguinte fórmula:
    EM = I x N x VP, sendo:
    EM = Encargos moratórios;
    N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
    VP = Valor da parcela a ser paga;
    I = Índice de compensação financeira:
    I = (TX)
    I = (3/100)/365
    I = 0,000082192
    TX = Percentual da taxa anual = 3%
4. **REAJUSTAMENTO** - O(s) preço(s) expresso(s) neste instrumento serão irreajustáveis.

5. RESPONSABILIDADES

1. São obrigações da CONTRATANTE:
   1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;
   2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
   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;
   4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
   5. Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
   6. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis, automaticamente, por igual período.
   7. Cientificar o Departamento de Licitações e Contratos para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA, para aplicação de sanções motivadas pela inexecução parcial ou total do Contrato, nos termos do Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos de aplicação de penalidades, se o caso;
   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.
   9. A CONTRATANTE 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 do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

2. A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos neste contrato, não se obrigando a CONTRATANTE a fazer-lhe restituições ou reembolso de qualquer valor despendido com estes pagamentos.

3. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, 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:
   1. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
   2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
   3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;
   4. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
   5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

MINUTA

6. 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 pela Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, § único, da Lei Federal 14.133/21;
8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;
9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindolhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
11. Paralisar, por determinação da 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.
12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
14. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
17. 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 14.133/21);
18. 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, § único, da Lei Federal 14.133/21);
19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
20. 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, inciso II, alínea "d", da Lei Federal 14.133/21.
21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

MINUTA

4. serviços deverão ser prestados de acordo com as especificações constantes neste contrato, no ato convocatório e na forma prevista na proposta, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer a CONTRATADA, nas sanções previstas.

5. Executado o objeto contratual, será ele recebido em conformidade com as disposições contidas no Art. 140 da Lei Federal 14.133/21:

a. provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
b. definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

6. As responsabilidades das partes na execução deste Contrato são as comuns nele implícitas ou expressas, com base na Lei de Licitações, e aos demais instrumentos legais que regem o assunto.

7. Outras responsabilidades são aquelas relacionadas no **Termo de Referência**.

6. SANÇÕES E RESCISÃO

1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal 14.133/21, o Contratado que:
a. der causa à inexecução parcial do contrato;
b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c. der causa à inexecução total do contrato;
d. deixar de entregar a documentação exigida para a execução do contrato;
e. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
f. apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;
g. fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
h. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, durante a execução do contrato;
i. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
j. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13, durante a execução do contrato.

2. Por descumprimento de quaisquer das cláusulas deste instrumento e pela inexecução parcial ou total do seu objeto, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

1. ADVERTÊNCIA, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "a", "b" e "c" do item 6.2.4;

2. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR, com o Município de Guarulhos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d" e "e", do item 6.1 acima, sempre que não se justificar a imposição de penalida - de mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "a", "b" ou "d" do item 6.2.4;

3. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR, com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 6.1 acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d" e "e" também do item 6.1, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "d" do item 6.2.4;

MINUTA

4. **MULTA**, aplicada da seguinte forma:

a) Nos casos de atraso na execução do objeto ou na inexecução parcial, que se prolongue até o **10º (décimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,5% (cinco décimos por cento)** ao dia, calculado sobre o valor do Contrato;

b) Nos casos de atraso na execução do objeto ou inexecução parcial, que se prolongue do **11º (décimo primeiro) ao 30º (trigésimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,7% (sete décimos por cento)** ao dia, calculado sobre o valor do contrato;

c) Pela recusa da CONTRATADA em corrigir/substituir produto ou serviço eventualmente rejeitado pela CONTRATANTE ou pela correção/substituição fora do prazo estipulado, aplicar-se-á multa de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)** sobre o valor do Contrato, a ser definida conforme item 6.8;

d) Nos casos de inexecução total da obrigação, que se configura com a mora na entrega do objeto por prazo superior a 30 (trinta) dias, contados do dia imediatamente posterior ao previsto no instrumento contratual ou, ainda, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 6.1 acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d" e "e" também do item 6.1, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, incidirá multa de **20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento)** sobre o valor do Contrato, a ser definida conforme item 6.8.

5. Para aplicação das multas elencadas nas alíneas "a" e "b" acima, tão logo constatado o atraso injustificado, o Gestor deste Contrato acionará o Departamento de Licitações e Contratos, para que proceda os trâmites necessários à aplicação da penalidade, nos termos do Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos de aplicação de penalidades, onde o valor apurado será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, ainda que inexista relação de causa e efeito entre o valor faturado e o fato gerador da multa, ou descontado de eventual garantia prestada. Não havendo pagamentos devidos pela CONTRATANTE ou garantia prestada pela CONTRATADA, o prazo para pagamento será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6. A Contratada ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Guarulhos, pelo prazo de até **03 (três) anos**, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis à espécie, caso venha a descumprir a avença, total ou parcialmente, conforme item 6.2.2 acima e poderá, a critério da Administração, ser aplicada em conformidade com os prazos a seguir:

1. 06 (seis) a 12 (doze) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato e/ou deixar de entregar, em prazo estabelecido, todos os documentos e anexos exigidos, quer por meio eletrônico, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva, conforme a forma estipulada para a apresentação do documento, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial, a ser definido conforme item 6.8;

2. 13 (treze) a 18 (dezoito) meses nos casos em que a CONTRATADA, der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, quando ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do contrato sem motivo justificado, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial que cause grave dano, a ser definido conforme item 6.8;

3. 19 (dezenove) a 36 (trinta e seis) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução total do contrato ou deixar de recolher aos cofres públicos os valores atinentes a penalidade pecuniária aplicada, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução total, a ser definido conforme item 6.8;

7. A aplicação da penalidade prevista nos itens 6.2.2 e 6.2.3 implicará o imediato descredenciamento da empresa do cadastro de fornecedores do Município de Guarulhos, pelo prazo em que durar o apenamento.

8. Para o pagamento das multas elencadas nas alíneas "c" e "d", do item 6.2.4 acima, bem como as indenizações cabíveis impostas à CONTRATADA, o valor apurado será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE. Caso o valor seja superior aos pagamentos que a mesma tenha a receber da CONTRATANTE, o saldo remanescente será descontado de eventual garantia prestada e, se ainda assim, não forem suficientes, restando saldo, o prazo para pagamento será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. Se o valor da multa a ser aplicada o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

3. A Contratada somente deixará de sofrer as penalidades descritas no presente instrumento nas seguintes hipóteses:

a. comprovação da ocorrência de caso fortuito ou força maior, que tenham tornado impossível o cumprimento da obrigação, e/ou;

b. manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE;

5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, não se restringindo às cumulações descritas no item 6.2, podendo ser combinadas de forma distinta, de acordo com os critérios elencados no item 6.8.

6. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 166 da Lei Federal 14.133/21, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação.

1. Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Departamento de Licitações e Contratos por meio eletrônico, **até o último dia útil do prazo**, ou protocolados diretamente na Av. Salgado Filho, 886 – 2º andar – Centro – Guarulhos/SP, **das 8h30 às 16h45, respeitado o último dia útil do prazo.**

2. Não serão conhecidos recursos enviados por meio eletrônico que forem recebidos **após as 23h59 do último dia útil do prazo estipulado**, sendo considerado o horário de recebimento exibido pelo servidor de e-mail ou sistema eletrônico, ou **protocolados fisicamente após as 16h45 do último dia útil do prazo estipulado**, conforme estabelecido no item anterior.

3. Após o vencimento do prazo recursal, os valores serão cobrados nos moldes do subitem 6.2.8.

7. Para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar,previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei Federal 14.133/21, deve ser observado o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da mesma lei.

8. Na aplicação das sanções serão considerados:

a. a natureza e a gravidade da infração cometida;

b. as peculiaridades do caso concreto;

c. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d. os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;

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

9. A rescisão contratual poderá ser por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa, bem como amigavelmente.

a. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139, sem prejuízo das sanções enumeradas no artigo 155 do mesmo diploma legal.

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

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

11. A rescisão, sempre que possível, será precedida:

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

2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

3. Indenizações e multas.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

1. **CONDIÇÕES INTEGRANTES** - São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
    1. O Termo de Referência que embasou a contratação;
    2. O Edital de Licitação, a Autorização de Contratação Direta e/ou o Aviso de Dispensa Eletrônica, conforme o fundamento acima;
    3. A Proposta da CONTRATADA; e
    4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal 14.133/21.
3. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratado, sem expressa anuência da CONTRATANTE.
4. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.
5. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal 14.133/21 e alterações, demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.
6. Os dados presentes neste documento ou coletados para as finalidades aqui previstas serão utilizados única e exclusivamente para cumprir com a finalidade a que se destinam e em respeito a toda a legislação aplicável sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive, mas não se limitando a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) e ao Decreto Municipal nº 38.145/2021 e alterações.
7. A CONTRATADA, ao assinar o presente contrato, DECLARA que está ciente acerca da Política de Segurança da Informação, instituída pelo Decreto Municipal nº 39371, de 18 de agosto de 2022, e concorda em cumprir todas as diretrizes e responsabilidades estabelecidas, e se compromete a:
    1. Proteger as informações confidenciais da CONTRATANTE e dos cidadãos do Município, acessadas ou gerenciadas no decorrer da prestação dos serviços;
    2. Utilizar os recursos de tecnologia da informação fornecidos pela CONTRATANTE apenas para os fins autorizados e em conformidade com as políticas estabelecidas;
    3. Relatar imediatamente à CONTRATANTE qualquer incidente de segurança da informação ou suspeita de violação das políticas;
    4. Participar de treinamentos e capacitações relacionados à segurança da informação quando solicitado pela CONTRATANTE;
    5. Colaborar com a equipe de segurança da informação do município para implementar e manter as medidas de segurança adequadas;
    6. Dar ciência aos seus colaboradores do fiel cumprimento da PSI.

MINUTA

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

8. **FORO:** As partes elegem, em comum acordo, o Foro desta Comarca de Guarulhos, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento deste contrato.

Estando as partes concordes com as cláusulas transcritas no presente Contrato, assinam os representantes, em duas vias de igual teor e forma, se assinatura física, e uma via, se assinatura digital, conforme normas estabelecidas pela Legislação vigente.

Guarulhos,

_____

NOME

Secretário de _____

_____

CONTRATADA

Nome Legível _____

RG_____ CPF_____

MINUTA

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

ANEXO III

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DE SERVIÇO Nº /20__

*(Para os casos de **compras com entrega imediata** e integral dos bens adquiridos e dos quais **não resultem obrigações futuras**, inclusive quanto a assistência técnica)*

PA Nº **ARP Nº**	**Validade da Ata de RP:___(_____) meses contados da sua assinatura que se deu em ___/___/___**	**PA.-Emp. Nº**

FORNECEDOR:		CÓDIGO:
ENDEREÇO:		
CNPJ:	FONE:	FAX:
E-MAIL:		

ORGÃO GESTOR / PARTICIPANTE:	TELEFONE:
OBSERVAÇÃO: E-mail do Gestor/Fiscal do Contrato:	CONTATO:
ÓRGÃO EMITENTE:	
OBJETO:	
PRAZO DE ENTREGA:	
ENDEREÇO DE ENTREGA:	
OUTRAS EXIGÊNCIAS:	

EMPENHO Nº:	DOTAÇÃO:	RESERVA:	VALOR:
		TOTAL:	

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal ou fatura de serviços, devidamente atestada pela unidade requisitante.

1. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser encaminhada junto com o objeto/execução do serviço – quando emitida eletronicamente, encaminhar no e-mail do requisitante, registrado acima, e deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal;
2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente, preferencialmente no Banco Bradesco S/A, indicada pela contratada
3. A Nota Fiscal deverá ser compatível com o contrato social sob pena de não efetuar o pagamento.
4. O órgão Gestor deverá observar as instruções normativas contidas na Portaria nº 03/2017-SF.
5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;
6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária referente ao Imposto de Renda previsto na legislação aplicável, em especial a Instrução Normativa RFB n° 1234/12, e alteração posterior através da Instrução Normativa RFB n° 2145/23, devidamente regulamentada através do Decreto Municipal 40432/23 e demais regulamentações sobre a matéria, exceto aos optantes do Simples Nacional, na forma da Instrução Normativa RFB nº 765, de 02 de agosto de 2007, quando aplicável.

MINUTA

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

7. No caso de atraso, os valores devidos à CONTRATADA serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de 0,000082192% ao dia, de correção monetária, de acordo com a meta de inflação fixada pela Resolução nº 4918/2021 do Banco Central do Brasil para o ano de 2024, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira:

I = (TX)

I = (3/100)/365

I = 0,000082192

TX = Percentual da taxa anual = 3%

ENDEREÇO DE FATURAMENTO:

LOTE	ITEM	QTDE	UNID.	MATERIAL/SERVIÇO	UNITÁRIO	TOTAL

GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: Nos termos do Artigo 117 da Lei Federal 14.133/21, e em observância ao regulamentado pelo Decreto Municipal nº 33912, de 16 de janeiro de 2017, que estabelece as atividades e os procedimentos a serem observados pelas unidades gestoras e pelos fiscais de contratos firmados pelos órgãos da Administração Municipal Direta e Indireta, e com o fim de dar cumprimento ao quanto disposto no art. 6º, o Titular do Órgão demandante (Ordenador da Despesa) **designou** como **Gestor e Fiscal** deste contrato os servidores das áreas da Secretaria de _____. A nomeação se deu por meio de despacho exarado nos autos do Processo Administrativo em referência.

FUNDAMENTO: Esta autorização de fornecimento/execução de serviço foi emitida em conformidade com o disposto no artigo 95 da Lei Federal 14.133/21, cujos termos e condições de fornecimento/execução de serviço são os constantes do instrumento convocatório.

MINUTA

Guarulhos,_____de_____de 20_____

_____

NOME

Cargo

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

PARTES: Município de Guarulhos representado neste ato pelo signatário no anverso designado, denominada CONTRATANTE, e, de outro, o **CONTRATADO** identificado no anverso, ficam subordinadas às disposições da Lei Federal nº 14.133/21 e condições constantes neste instrumento.
1-OBJETO: O CONTRATADO compromete-se a entregar ou prestar os serviços na(s) quantidade(s), especificação(ões), prazo(s) e condições estipuladas neste instrumento.
2-LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO(S) SERVIÇO(S): O(s) material(is)/serviço(s) deverá(ão) ser entregue(s)executados) conforme indicado neste instrumento.
3-PREÇO: O(s) preço(s) do(s) material(is) ou serviços contratados estão indicados nas colunas designadas preço unitário(s) e total(is), no(s) qual(is) já se encontra(m) incluídas todas as despesas direta e indiretamente a ele(s) relacionadas, inclusive frete e impostos.
4-RECEBIMENTO: O(s) material(is) ou serviço(s) será(ão) recebido(s) pela contratante, no local indicado neste instrumento, ficando a contratada responsável pela descarga do produto ou entrega dos serviços.

4.1- O(s) material(is) ou serviço(s) será(ão) recebido(s) mediante conferência, não excluindo a possibilidade de devolução se, em verificação, análise ou exame posterior, ficar evidenciada a existência de irregularidades.
4.2- Caso a qualidade do(s) material(is) ou serviço(s) não corresponda às especificações contratadas, os mesmos será(ão) devolvidos e deverá(ão) ser substituídos ou consertados, a critério da Administração, pelo fornecedor, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quando outro prazo não estiver consignado, independentemente da aplicação de penalidades.
4.2.1- Nos casos em que o tempo de processamento do(s) material(is) ou prestação dos serviço(s) tiver necessidade de tempo maior para a conclusão, o prazo, excepcionalmente, pode ser prorrogado, a critério exclusivo da Administração.

5. RESPONSABILIDADES: A responsabilidade das partes, na execução deste instrumento são comuns, nele implícitas ou expressas, de acordo com o que prescreve a Lei Federal 14.133/21, e suas alterações, e aos demais instrumentos legais que regem o assunto.

5.1. A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos neste instrumento, não se obrigando a CONTRATANTE a fazerlhe restituições ou reembolso de qualquer valor despendido com estes pagamentos.

6. SANÇÕES: Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal 14.133/21, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para a execução do contrato;
e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
f) apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;
g) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, durante a execução do contrato;
i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13, durante a execução do contrato.

MINUTA

6.1. Por descumprimento de quaisquer das cláusulas deste instrumento e pela inexecução parcial ou total do seu objeto, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

6.1.1. ADVERTÊNCIA, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "a", "b" e "c" do item 6.1.4;

6.1.2. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR, com o Município de Guarulhos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d" e "e", do item 6 acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "a", "b" ou "d" do item 6.1.4;

6.1.3. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR, com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 6 acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d" e "e" também do item 6, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "d" do item 6.1.4;

6.1.4. MULTA, aplicada da seguinte forma:

a) Nos casos de atraso na execução do objeto ou na inexecução parcial, que se prolongue **até o 10º (décimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, calculado sobre o valor do contrato**;

b) Nos casos de atraso na execução do objeto ou inexecução parcial, que se prolongue do **11º (décimo primeiro) ao 30º (trigésimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,7% (sete décimos por cento) ao dia, calculado sobre o valor do contrato**;

c) Pela recusa da CONTRATADA em corrigir/substituir produto ou serviço eventualmente rejeitado pela CONTRATANTE ou pela correção/substituição fora do prazo estipulado, aplicar-se-á multa de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato**, a ser definida conforme item 6.8;

d) Nos casos de inexecução total da obrigação, que se configura com a mora na entrega do objeto por prazo superior a 30 (trinta) dias, contados do dia imediatamente posterior ao previsto no instrumento contratual ou, ainda, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 6 acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d" e "e" também do item 6, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, incidirá multa **de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato**, a ser definida conforme item 6.7

6.1.5. Para aplicação das multas elencadas nas alíneas "a" e "b" acima, tão logo constatado o atraso injustificado, o Gestor deste Contrato acionará o Departamento de Licitações e Contratos, para que proceda os trâmites necessários à aplicação da penalidade, nos termos do Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos de aplicação de penalidades, podendo o valor apurado ser descontado do pagamento das notas fiscais/faturas vincendas, ainda que inexista relação de causa e efeito entre o valor faturado e o fato gerador da multa. Não havendo notas fiscais/faturas vincendas, o prazo para pagamento será de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.1.6. A Contratada ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Guarulhos, pelo prazo de até 03 (três) anos, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis à espécie, caso venha a descumprir a avença, total ou parcialmente, conforme item 6.1.2 acima e poderá, a critério da Administração, ser aplicada em conformidade com os prazos a seguir:

a) 06 (seis) a 12 (doze) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato e/ou deixar de entregar, em prazo estabelecido, todos os documentos e anexos exigidos, quer por meio eletrônico, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva, conforme a forma estipulada para a apresentação do documento, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial, a ser definido conforme item 6.7;

b) 13 (treze) a 18 (dezoito) meses nos casos em que a CONTRATADA, der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, quando ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do contrato sem motivo justificado, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial que cause grave dano, a ser definido conforme item 6.7;

c) 19 (dezenove) a 36 (trinta e seis) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução total do contrato ou deixar de recolher aos cofres públicos os valores atinentes a penalidade pecuniária aplicada, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução total, a ser definido conforme item 6.7;

6.1.7. A aplicação da penalidade prevista nos itens 6.1.2 e 6.1.3 implicará o imediato descredenciamento da empresa do cadastro de fornecedores do Município de Guarulhos, pelo prazo em que durar o apenamento.

6.1.8. O prazo para pagamento das multas elencadas nas alíneas "c" e "d", do item 6.1.4 acima, será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a empresa tenha a receber do Município de Guarulhos. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.2. A Contratada somente deixará de sofrer as penalidades descritas no presente instrumento nas seguintes hipóteses:

a) comprovação da ocorrência de caso fortuito ou força maior, que tenham tornado impossível o cumprimento da obrigação, e/ou;

b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

6.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE;

6.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, não se restringindo às cumulações descritas no item 6.1, podendo ser combinadas de forma distinta, de acordo com os critérios elencados no item 6.7.

6.5. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 166 da Lei Federal 14.133/21, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

6.5.1 Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Departamento de Licitações e Contratos por meio eletrônico, até o último dia útil do prazo, ou protocolados diretamente na Av. Salgado Filho, 886 – 2º andar – Centro – Guarulhos/SP, das 8h30 às 16h45, respeitado o último dia útil do prazo.

6.5.2 Não serão conhecidos recursos enviados por meio eletrônico que forem recebidos após as 23h59 do último dia útil do prazo estipulado, sendo considerado o horário de recebimento exibido pelo servidor de e-mail ou sistema eletrônico, ou protocolados fisicamente após as 16h45 do último dia útil do prazo estipulado, conforme estabelecido no item anterior.

6.5.3 Após o vencimento do prazo recursal, os valores serão cobrados nos moldes do subitem 6.1.8.

6.6. Para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei Federal 14.133/21, deve ser observado o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da mesma lei.

6.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;

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

7. PAGAMENTO: será efetuado na forma e prazo fixado no anverso, mediante apresentação de documento fiscal, que deverá ser devidamente atestado pela Unidade Requisitante.

8. VIGÊNCIA: O prazo de vigência é o estipulado neste instrumento, o qual se extingue com recebimento do objeto.

8.1. Para os bens e serviços recebidos com garantia, o prazo vigora até o término da garantia ofertada.

9. VALIDADE: Este instrumento passa a ter validade a partir da data de seu recebimento pela CONTRATADA.

10. DA RESCISÃO: A rescisão do presente contrato operar-se-á de pleno direito na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas na Lei de Licitações ou por mútuo acordo.

10.1. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, no caso de rescisão contratual administrativa prevista no Artigo 77 da Lei de Licitações.

11. Os dados presentes neste documento ou coletados para as finalidades aqui previstas serão utilizados única e exclusivamente para cumprir com a finalidade a que se destinam e em respeito a toda a legislação aplicável sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive, mas não se limitando a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) e ao Decreto Municipal nº 38.145/2021 e alterações.

12. A CONTRATADA deverá observar o disposto no Decreto Municipal nº 39371, de 18 de agosto de 2022 que trata da Política de Segurança da Informação, devendo cumprir todas as diretrizes e responsabilidades nele estabelecidas.

MINUTA

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

ANEXO IV

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE GUARULHOS (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO)
CONTRATADA:LICITARE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 015811 /2024 (Processo Adm. nº: 58318/2023)

OBJETO: 75% - FORNECIMENTO DE BISCOITOS

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. **Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme Declaração(ões) de Atualização Cadastral anexa (s);

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

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

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

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

Guarulhos, 06 MAIO 2024

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: GUSTAVO HENRIC COSTA
Cargo: Prefeito(a) Municipal
CPF: 313.006.468-02

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

Nome: ALEX VITERALE DE SOUSA
Cargo: SECRETARIO(A) DE EDUCAÇÃO
CPF: 373.406.318-36
Assinatura:

PREFEITURA DE GUARULHOS

Folha	
PA	58318/2023
Rubrica	

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo ÓRGÃO GESTOR:

Nome: ALEX VITERALE DE SOUSA
Cargo: SECRETARIO(A) DE EDUCAÇÃO
CPF: 373.406.318-36
Assinatura:

Pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:

Nome: ALBERTO FURGIUELE NETO
Cargo: SOCIO
CPF: 066.915.278-10
Assinatura: ALBERTO FURGIUELE NETO:06691527810 Assinado de forma digital por ALBERTO FURGIUELE NETO:06691527810 Dados: 2024.05.06 14:55:49 -03'00'

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: ALEX VITERALE DE SOUSA
Cargo: SECRETARIO(A) DE EDUCAÇÃO
CPF: 373.406.318-36
Assinatura:

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: Emily Cristina Lima do Carmo
Cargo: Chefe de Divisão Técnica
CPF: 359 817 248 62
Assinatura:

RESPONSAVEL POR PROCESSOS LICITATÓRIOS:

Nome: GILMAR VELOSO DA SILVA
Cargo: DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
CPF: 027.475.218-26
Assinatura:

DEMAIS RESPONSÁVEIS(*):

Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:

(*) O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)

ANEXO V:

ÓRGÃO PARTICIPANTE: SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL			
LOTE	**ITEM Nº**	**UND MEDIDA**	**QUANTIDADE**
1	1	QUILO	3750
1	2	QUILO	4500
1	3	QUILO	1500
1	4	QUILO	1500
1	5	QUILO	2250
1	6	QUILO	750
1	7	QUILO	4500
1	8	QUILO	3000
1	9	QUILO	2250
1	10	QUILO	750
1	11	QUILO	1500
1	12	QUILO	1500
1	13	QUILO	1500
1	14	QUILO	750
1	15	QUILO	0
1	16	QUILO	0
1	17	QUILO	0
1	18	QUILO	0
1	19	QUILO	2250
1	20	QUILO	2250
ÓRGÃO PARTICIPANTE: SECRETARIA DE HABITAÇÃO			
LOTE	**ITEM Nº**	**UND MEDIDA**	**QUANTIDADE**
1	1	QUILO	300
1	2	QUILO	225
1	3	QUILO	150
1	4	QUILO	150
1	5	QUILO	225
1	6	QUILO	150
1	7	QUILO	300
1	8	QUILO	225
1	9	QUILO	225
1	10	QUILO	150
1	11	QUILO	150
1	12	QUILO	150
1	13	QUILO	225
1	14	QUILO	75
1	15	QUILO	7
1	16	QUILO	7
1	17	QUILO	7
1	18	QUILO	7
1	19	QUILO	75
1	20	QUILO	75
ÓRGÃO PARTICIPANTE: SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE			
LOTE	**ITEM Nº**	**UND MEDIDA**	**QUANTIDADE**
1	1	QUILO	3
1	2	QUILO	0
1	3	QUILO	3
1	4	QUILO	3
1	5	QUILO	3
1	6	QUILO	0

1	7	QUILO	0
1	8	QUILO	3
1	9	QUILO	0
1	10	QUILO	3
1	11	QUILO	0
1	12	QUILO	3
1	13	QUILO	0
1	14	QUILO	0
1	15	QUILO	3
1	16	QUILO	0
1	17	QUILO	0
1	18	QUILO	0
1	19	QUILO	0
1	20	QUILO	0
ÓRGÃO PARTICIPANTE: SECRETARIA DO TRABALHO			
LOTE	**ITEM Nº**	**UND MEDIDA**	**QUANTIDADE**
1	1	QUILO	2
1	2	QUILO	0
1	3	QUILO	2
1	4	QUILO	0
1	5	QUILO	2
1	6	QUILO	0
1	7	QUILO	0
1	8	QUILO	2
1	9	QUILO	0
1	10	QUILO	0
1	11	QUILO	0
1	12	QUILO	0
1	13	QUILO	0
1	14	QUILO	2
1	15	QUILO	0
1	16	QUILO	0
1	17	QUILO	0
1	18	QUILO	0
1	19	QUILO	2
1	20	QUILO	0
ÓRGÃO PARTICIPANTE: DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO			
LOTE	**ITEM Nº**	**UND MEDIDA**	**QUANTIDADE**
1	1	QUILO	33634
1	2	QUILO	25404
1	3	QUILO	16778
1	4	QUILO	16778
1	5	QUILO	25166
1	6	QUILO	16696
1	7	QUILO	33712
1	8	QUILO	25246
1	9	QUILO	25164
1	10	QUILO	16698
1	11	QUILO	16776
1	12	QUILO	16778
1	13	QUILO	25084
1	14	QUILO	8389
1	15	QUILO	833

1	16	QUILO	832
1	17	QUILO	832
1	18	QUILO	832
1	19	QUILO	9549
1	20	QUILO	8548

PREFEITURA DE GUARULHOS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

A. FUNDAMENTO

Termo de referência elaborado a partir do Estudo Técnico Preliminar nº 03

B. OBJETO

Registro de preços para aquisição de biscoitos, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

C. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente aquisição visa atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar; que preconiza a oferta de alimentação variada e balanceada aos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Educação. O cardápio oferecido aos alunos é elaborado pela equipe técnica do Departamento de Planejamento da Educação, de acordo com as orientações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, composto por itens variados, em proporções adequadas e cumprindo os limites fixados na legislação vigente, com vistas a promover o aumento de aporte de nutrientes.
A aquisição de biscoitos visa compor o lanche oferecido aos alunos.
O quantitativo a ser adquirido está de acordo com o número de alunos matriculados e frequência no cardápio e per capita.

D. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM: 01 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e/ou açúcar invertido, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, fermentos químicos e/ou fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais e gorduras trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
Características: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos.
Microbiológicas
Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.
Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS (RDC 623/22):

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- - Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10,0 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do registro do produto no órgão competente;
H. número do lote, se utilizado.
I. Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 02 - BISCOITO DOCE COM FARINHA INTEGRAL

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e/ou açúcar invertido, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, fermentos químicos e/ou fermento biológico, sal, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 500g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 03 – BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho, açúcar, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, sal, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter

corantes artificiais, gorduras trans, glúten, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser ofertado 02 sabores entre: coco; laranja, limão, maracujá, tradicional.

Características: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 500g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 04 – BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho, açúcar, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, sal, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, glúten, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser ofertado 02 sabores entre: coco; laranja, limão, maracujá, tradicional.

Características: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do registro do produto no órgão competente;
H) número do lote, se utilizado.
I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 05 – BISCOITO TIPO ROSQUINHA

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, fermentos químicos e/ou fermento biológico, sal, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser ofertado 02 sabores entre: coco, chocolate e leite.

Características: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 500g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 06 – BISCOITO TIPO BROA OU BROINHA

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, fermentos químicos e/ou fermento biológico, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser ofertado 02 sabores entre: milho, coco, fubá e maisena.

Características: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária Embalagem flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 500g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 07 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, açúcar e/ou açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos e/ou fermento biológico e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais e gorduras trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 Kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do registro do produto no órgão competente;
H) número do lote, se utilizado.
I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 08 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SABOR MANTEIGA

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, açúcar e/ou açúcar invertido, fermentos químicos e/ou fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais e gorduras trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 500g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 Kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do registro do produto no órgão competente;
H) número do lote, se utilizado.
I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 09 - BISCOITO SALGADO COM FARINHA INTEGRAL

DESCRIÇÃO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparado com farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, açúcar e/ou açúcar invertido, fermentos químicos e/ou fermento biológico e outros ingredientes permitidos pela

legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS: O biscoito salgado integral deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: embalagem flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 500g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10kg (dez quilogramas) de peso. As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 10 - BISCOITO DE POLVILHO

DESCRIÇÃO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparado com polvilho e/ou fécula de mandioca e/ou amido de mandioca, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente desde declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans e glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS: O biscoito de polvilho deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 4 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso. As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do registro do produto no órgão competente;
H) número do lote, se utilizado.
I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 11 - BISCOITO SALGADO DE TAPIOCA

DESCRIÇÃO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparado com farinha de tapioca e/ou goma de tapioca e/ou fécula de mandioca, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermentos químicos e/ou fermento biológico e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá corantes artificiais, gorduras trans, lactose e proteína do leite. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS: O biscoito de tapioca deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso. As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 12 – BISCOITO DOCE TIPO COOKIES COM GRÃOS

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de arroz e/ou farinha de arroz integral, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, açúcar e/ou açúcar mascavo e/ou açúcar invertido, amido de milho, fermento químico e/ou fermento biológico, aromatizantes e no mínimo 3 grãos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Grãos permitidos: aveia, linhaça dourada, linhaça marrom, girassol, centeio, chia, amaranto, quinoa. Poderá conter outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, ovos, lactose e proteína do leite e glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrada. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 13 – BISCOITO DOCE SEM GLUTEN

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente farinha de arroz e/ou fécula de mandioca, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, açúcar e/ou açúcar cristal e/ou açúcar mascavo e/ou açúcar invertido, fermento químico e/ou fermento biológico, aromatizante, fibra alimentar polidextrose e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gordura trans, ovos, lactose, proteína do leite e glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

Microscópicas e ou Macroscópicas:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g

- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, até 10 kg (dez quilogramas) de peso.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 14 – BISCOITO SALGADO COM GRÃOS

Descrição: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de amido de milho, polvilho, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, sal, fermento químico e/ou fermento biológico, no mínimo 3 grãos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Grãos permitidos: aveia, linhaça dourada, linhaça marrom, girassol, centeio, chia, amaranto, quinoa. Poderá conter outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, lactose, proteína do leite e glúten.

Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 15 – BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR

Descrição: Produto destinado ao atendimento de alunos com necessidades alimentares especiais. Obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, edulcorante, fermentos químicos e/ou fermento biológico, aromatizante e outros ingredientes permitidos

pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter açúcar adicionado, corantes artificiais, gordura trans, lactose, recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser ofertado 02 sabores entre: coco, chocolate/cacau, maracujá, leite ou laranja.

Características: Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes e gorduras trans.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível de BOPP, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;
H) número do lote, se utilizado.
I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 16 – BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE

Descrição: Produto destinado ao atendimento de alunos com necessidades alimentares especiais. Obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparado com polvilho azedo e/ou fécula de mandioca e/ou amido de mandioca, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente desde declarados. O produto não deverá conter corantes artificiais, gorduras trans, ovos, lactose, proteína do leite, glúten e alergênicos listados na RDC 26/2015. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 4 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 60g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
G) número do registro do produto no órgão competente;
H) número do lote, se utilizado.
I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 17 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM GLÚTEN

Descrição: Produto destinado ao atendimento de alunos com necessidades alimentares especiais.

Obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de amido, farinha de arroz, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, sal, fermento químico e/ou fermento biológico, aromatizante e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter açúcar adicionado, gordura trans, lactose, proteína do leite e glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo

seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 18 – BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR

Descrição: Produto destinado ao atendimento de alunos com necessidades alimentares especiais. Obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de arroz integral e/ou farinha de linhaça e/ou farinha de banana verde, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, polidextrose, fermento químico e/ou fermento biológico, edulcorante, aromatizante e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto não deverá conter açúcar adicionado, recheio, corantes artificiais, gordura trans, lactose, glúten e alergênicos listados na RDC 26/2015. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá ser ofertado 02 sabores entre: coco, chocolate, maracujá, leite ou laranja.

Características: Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem individual flexível atóxica, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 30g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 19 – BISCOITO SALGADO DE ARROZ

Descrição: Produto destinado para atender as crianças menores de 3 anos de idade da rede de ensino. Obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de arroz integral e/ou farinha de arroz, gordura e/ou óleo vegetal, sal e no mínimo 01 vegetal. O produto não deverá conter corantes artificiais, gordura trans, lactose, glúten e alergênicos listados na RDC 26/2015.

Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível de BOPP, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 40g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

ITEM: 20 – BISCOITO DOCE DE ARROZ

Descrição: Produto destinado para atender crianças menores de 3 anos de idade. Obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de arroz integral e/ou farinha de arroz, suco concentrado de maçã, e no mínimo 01 fruta. O produto não deverá conter açúcar adicionado, edulcorantes, recheio, corantes artificiais, gordura trans, lactose, glúten e alergênicos listados na RDC 26/2015.

Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos de caracteres organolépticos anormais.

Microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 724, 01/07/2022 e IN n. 161 de 01/07/2022 – Anvisa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

MICROSCÓPICAS E OU MACROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos ..... máximo de 225 em 225 g
- Areia..... 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido
- Ácaros mortos.....máximo de 5

Prazo de validade e de empacotamento: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

Embalagem Primária: Embalagem flexível de BOPP, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 40g.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.

As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Serão consideradas impróprias e serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e ou deterioração.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;

B) nome e endereço do fabricante;

C) data de validade ou prazo para consumo;

D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;

E) peso líquido (das embalagens primária e secundária);

F) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);

G) número do registro do produto no órgão competente;

H) número do lote, se utilizado.

I) Informação nutricional (embalagem primária)

GARANTIA

A Contratada deverá substituir no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a municipalidade, o(s) produto(s) que estiver(em) em desacordo, conforme abaixo:

- Peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com o especificado;
- Na análise sensorial, o produto apresentar características organolépticas alteradas;

- Quando, apurado por laudo, o produto apresentar diferença nas características físico-químicas;
- Quando, apurado por laudo, análise microbiológica, demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto.

Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, os responsáveis/gestores pela contratação notificarão a Contratada para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.

LOCAL DE ENTREGA

As entregas ocorrerão no município de Guarulhos, nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Anexo III-B, ponto a ponto e unidades que, eventualmente, venham a ser inauguradas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

PRAZO DE ENTREGA

As entregas deverão ocorrer conforme cronograma a ser estabelecido pelo Departamento de Planejamento da Educação (DPE).

Fica reservado ao DPE o direito de alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega estipulado no cronograma.

Os arquivos digitais contendo as guias de remessa, com as quantidades a serem entregues nas unidades escolares serão fornecidas na semana anterior à entrega, sendo que a impressão ficará a cargo da Contratada.

As guias de remessa deverão ser devolvidas ao DPE, devidamente assinadas e carimbadas pelas unidades escolares receptoras.

CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da data do recebimento do pedido/cronograma.

Os veículos utilizados para o transporte deverão estar em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Portaria CVS nº 005/2013, respeitando todas as regras que garantam a integridade e qualidade dos produtos.

Os funcionários responsáveis pela entrega deverão usar uniformes, conforme art. 20 da Portaria CVS nº 005/2013.

O objeto deste Termo de Referência será dado como recebido na ocasião da entrega das guias de remessa devidamente assinadas e carimbadas, acompanhados de Nota Fiscal, da seguinte forma:

a. provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;
b. definitivamente, após a verificação da quantidade do material e qualidade.

Havendo divergências com relação às especificações, a Contratante procederá conforme previsto no item 5 (prazo de garantia), por meio de notificação à Contratada, nos termos do Art. 119 da Lei nº 14.133/2021.

PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da Nota Fiscal, devidamente atestada.

O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, preferencialmente, no Banco Bradesco S/A, indicada pela contratada.

A Nota Fiscal deverá ser compatível com o contrato social, sob pena de não efetuar o pagamento.

Para fins de liquidação e pagamento de despesas deverão ser atendidas as exigências constantes na Portaria 03/2017-SF, publicada no Diário Oficial do Município de Guarulhos, em 20/01/2017, páginas 22 e 23, que poderá ser consultada em www.guarulhos.sp.gov.br.

Obrigações da CONTRATADA:

- Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- Zelar pelo cumprimento integral estabelecido neste Termo de Referência, respeitando carga horária, conteúdo e cronogramas de atividades previamente acordadas;
- Promover a organização técnica e administrativa das atividades que integram o processo de produção e de logística, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com as especificações e exigências que integram este Termo de Referência;
- Efetuar a embalagem de forma a garantir a integridade do produto até seu destino, sendo que não serão aceitos produtos que estiverem com caixas amassadas ou fora da conformidade solicitada neste descritivo;
- Responsabilizar-se pela perfeita entrega dos gêneros alimentícios, em condições de pleno uso, ou seja, sem avarias e dentro do prazo de validade;
- Promover, no prazo de 72 horas a contar da notificação da CONTRATANTE, as correções e/ou substituições de produtos que, porventura, apresentem desconformidade com as especificações e exigências que integram este Termo de Referência;
- Designar funcionário responsável pela inserção de dados relativos à logística/entrega no sistema de controle e acompanhamento da CONTRATANTE;
- Fornecer à CONTRATANTE o cronograma prévio de entregas, bem como as guias de remessa em até 3 (três) dias úteis após a entrega, por meio eletrônico (e-mail), devidamente assinadas e datadas pelos responsáveis das unidades escolares;
- Encaminhar as guias de remessa originais para o Departamento de Planejamento da Educação, na ocasião da emissão da nota fiscal de venda;
- Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo contratante e responder prontamente a eventuais reclamações sobre os serviços;
-Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, garantindo a não interrupção dos serviços prestados;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários e fiscais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;
- Cumprir, além dos postulados legais vigentes do âmbito Federal, Estadual ou Municipal,

as normas de segurança do trabalho estabelecidas pela CONTRATANTE;

- Apresentar certificado de vistoria do(s) veículo(s) a ser(em) utilizado(s) na entrega dos produtos expedido pelo órgão competente, em atendimento ao determinado na Portaria CVS nº 04 de 21/03/2011, ou, alternativamente, documento(s) equivalente(s) emitido(s) pela Vigilância Sanitária do Município da sede da CONTRATADA, sempre que solicitado.

Obrigações da CONTRATANTE:

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, por servidor ou comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas e posterior encaminhamento dos apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

As sanções a serem aplicadas, por descumprimento de quaisquer exigências do processo licitatório ou das cláusulas contratuais serão as padronizadas pelo Departamento e Licitações.

ANEXO III-B
RELAÇÃO DAS ESCOLAS

PREFEITURA DE GUARULHOS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO
ANEXO III-B
RELAÇÃO DE ESCOLAS DA REDE PRÓPRIA

	ESCOLA	ENDEREÇO
1	EPG ALFREDO VOLPI	R. ANITA GARIBALDI, 60 - CEP: 07123-071 - VILA RIO - Tel: (11) 2456-9028
2	EPG ALVARES DE AZEVEDO	AV. MORADA NOVA, S/N - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2446-1847
3	EPG ALVARO MESQUITA	R. GUIMARAES ROSA, 124 - CEP: 07152-071 - BANANAL - Tel: (11) 2469-0066
4	EPG AMADEU PEREIRA LIMA	R. RERIUTABA, 51 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2482-0563
5	EPG AMADOR BUENO	R. MARIA ELISA, 10 - CEP: 07140-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2402-4067
6	EPG AMELIA DUARTE DA SILVA	R. MARIA QUITERIA DE JESUS MEDEIROS, 584 - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-0521
7	EPG ANISIO TEIXEIRA	R. DOM SILVERIO, 22 - CEP: 07242-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-3750
8	EPG ANITA MALFATTI	R. JOSE SARGENTINI, 35 - CEP: 07032-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2414-1590
9	EPG ANSELMO DUARTE	R. MANOEL REIS DA SILVA, 87 - CEP: 07178-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-6683
10	EPG ANTONIO APARECIDO MAGALHAES, VEREADOR	R. VITOR COSTA, S/N - CEP: 07123-071 - PARAVENTI - Tel: (11) 2443-1149
11	EPG ANTONIO GONÇALVES DIAS	R. AUGUSTA DOS SANTOS AUGUSTO, 160 - CEP: 07076-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2497-1324
12	EPG ANTONIO HOUAISS	R. DIVA, 0 - CEP: 07062-070 - TORRES TIBAGY - Tel: (11) 9731-2345
13	EPG ARISTIDES CASTELO HANSSEN	AV. COQUEIRAL, 90 - CEP: 07150-071 - CIDADE SERÓDIO
14	EPG ASSIS FERREIRA	R. JOSE MANOEL MARTINS DA CUNHA, 109 - CEP: 07191-071 - FÁTIMA - Tel: (11) 2468-3649
15	EPG BARBARA ANDRADE TENORIO DE LIMA	R. O QUATRO, 67 - CEP: 07174-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2431-2520
16	EPG BARBARA CRISTINA	R. TREZE, S/N - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2408-7621
17	EPG BENEDITO VICENTE DE OLIVEIRA	R. JOAQUINA DE JESUS, S/N - CEP: 07140-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2405-1681
18	EPG BRAGUINHA	AV. MAUES, S/N - CEP: 07196-071 - BOM CLIMA - Tel: (11) 2475-2937

19	EPG CANDIDO PORTINARI	R. BAYEUX, 66 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-6596
20	EPG CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	AV. MARCIAL LOURENCO SERODIO, 469 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-2342
21	EPG CARLOS FRANCHIN, VEREADOR	AV. ATALAIA DO NORTE, 544 - CEP: 07240-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2412-0228
22	EPG CARMEN MIRANDA	R. DA CRECHE, 63 - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2480-2806
23	EPG CAROLINA MARIA DE JESUS	R. CAUDILHO, 78 - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-2434
24	EPG CASIMIRO DE ABREU	R. ITAGUAI, 85 - CEP: 07083-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2457-3725
25	EPG CASSIANO RICARDO	R. RERIUTABA, 95 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2446-3717
26	EPG CASTRO ALVES	R. IZABEL CAMARERO LOSANO, 141 - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-1667
27	EPG CELSO FURTADO	R. MANOEL REIS DA SILVA, 87 - CEP: 07178-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-6683
28	EPG CERQUEIRA CESAR	AV. DOMINGOS FANGANIELLO, 171 - CEP: 07032-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2421-0859
29	EPG CESAR LATTES	AV. MARIA GEBIN DE MORAES, S/N - CEP: 07084-070 - CABUÇU
30	EPG CHICO MENDES	R. IATI, 55 - CEP: 07241-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2303-4872
31	EPG CHIQUINHA GONZAGA	R. HIDEO SINZATO, S/N - CEP: 07142-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2406-9761
32	EPG CLEMENTINA DE JESUS	R. SANTA CRUZ DESCALVADO, 346 - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-4355
33	EPG CORA CORALINA	R. DEZ, 296 - CEP: 07075-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2405-2652
34	EPG CRISPINIANO SOARES	R. PROFESSOR VASCO DE QUEIROZ GUIMARAES, 289 - CEP: 07122-071 - BOM CLIMA - Tel: (11) 2468-1803
35	EPG DA EMILIA	R. JOAO LOPRETE, 234 - CEP: 07044-070 - ITAPEGICA - Tel: (11) 2421-3225
36	EPG D'ALMEIDA BARBOSA	R. ANANIAS JOSE DE VASCONCELOS, 162 - CEP: 07020-070 - GOPOÚVA - Tel: (11) 2468-1763
37	EPG DALVA MARINA RONCHI MINGOSSI, PROFESSORA	R. APORE, 354 - CEP: 07193-071 - VILA BARROS - Tel: (11) 2402-1662
38	EPG DARCY RIBEIRO	R. SAO FERNANDO, 34 - CEP: 07152-071 - BANANAL - Tel: (11) 2469-4498
39	EPG DEUCELIA ADEGAS PERA, PROFESSORA	AV. PALMIRA ROSSI, S/N - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2229-6066
40	EPG DJANIRA DA MOTA E SILVA	R. MEDITERRANEO, 324 - CEP: 07133-071 - BELA VISTA - Tel: (11) 2492-2556

41	EPG DOLORES GILABEL HERNANDES POMPEO	AV. ALEXANDRE GRANDISOLI, 254 - CEP: 07084-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2457-5166
42	EPG DONA BENTA	R. TAIPU, 176 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2466-5083
43	EPG DORCELINA DE OLIVEIRA FOLADOR	R. UMUARAMA, 290 - CEP: 07244-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2480-1464
44	EPG DORIVAL CAYMMI	AV. DA GRANJA, S/N - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2484-0753
45	EPG EDSON ALVES DA COSTA, DOUTOR	R. MARIA LUIZA PERICO, 137 - CEP: 07144-010 - JARDIM ACÁCIO
46	EPG EDSON NUNES MALECKA, PROFESSOR	AV. LUIZ GONZAGA DO NASCIMENTO, S/N - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2439-8542
47	EPG ELIS REGINA	R. JOSE FREITAS, S/N - CEP: 07251-072 - ÁGUA CHATA - Tel: (11) 2480-5383
48	EPG ERICO VERISSIMO	R. HELIO DE SOUZA, 1500 - CEP: 07153-071 - FORTALEZA - Tel: (11) 2471-6757
49	EPG EUCLIDES DA CUNHA	R. LUIZ CAPUTO, 1215 - CEP: 07153-071 - JARDIM FORTALEZA - Tel: (11) 2467-4033
50	EPG EUGENIO CELESTE FILHO	AV. PROFESSOR JOSE MUNHOZ, 15 - CEP: 07033-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2421-7631
51	EPG EVANIRA VIEIRA ROMAO	R. SANTA FILOMENA, 130 - CEP: 07025-070 - VILA AUGUSTA - Tel: (11) 2421-4116
52	EPG FAUSTINO RAMALHO, VEREADOR	AV. PALMIRA ROSSI, S/N - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2492-3893
53	EPG FELICIO MARCONDES	R. SOLDADO JOAO ALBERTO ALVES, 216 - CEP: 07060-070 - TORRES TIBAGY - Tel: (11) 2459-1093
54	EPG FRANCISCO ANTUNES FILHO	R. SAO JOAO, 25 - CEP: 07024-070 - VILA SOROCABANA - Tel: (11) 2414-1216
55	EPG GABRIEL JOSE ANTONIO, CAPITAO	R. EDSON DE SOUZA, 724 - CEP: 07097-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2459-1761
56	EPG GABRIELA MISTRAL	R. ITORORO, 56 - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2492-0128
57	EPG GIANFRANCESCO GUARNIERI	R. MARCONDES MUNHOZ, S/N - CEP: 07261-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 3988-2560
58	EPG GILMAR LOPES, VEREADOR	R. DIAS GOMES, 268 - CEP: 07152-071 - BANANAL - Tel: (11) 2466-5909
59	EPG GIOVANI ANGELINI	R. IVAN EDMUNDO SCARAMELI, 301 - CEP: 07162-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-4740
60	EPG GISELI LAZARINI DA SILVA PORTELA	R. TREZE, SN(00013) - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2441-4663
61	EPG GLORINHA PIMENTEL	R. PEDRA LAVADA, 829 - CEP: 07182-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2279-5785
62	EPG GONZAGUINHA	R. SAO GERALDO DA PIEDADE, S/N - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2442-8819
63	EPG GRACILIANO RAMOS	R. JURAMENTO, 582 - CEP: 07243-072 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2484-8448

64	EPG GRACIRA MARCHESI TRAMA, PROFESSORA	R. IVINHEMA, 170 - CEP: 07215-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2412-2623
65	EPG HAMILTON FELIX DE SOUZA	AV. ATALAIA DO NORTE, 544 - CEP: 07240-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2408-7605
66	EPG HEITOR MAURICIO DE OLIVEIRA, DOUTOR	R. GUARATUBA, 500B - CEP: 07122-071 - BOM CLIMA - Tel: (11) 2468-9074
67	EPG HELENA ANTIPOFF	R. TELHA, 45 - CEP: 07273-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-1625
68	EPG HERALDO EVANS	R. FRANCISCO FOOT, 9 - CEP: 07051-070 - GOPOÚVA - Tel: (11) 2440-8646
69	EPG HERBERT DE SOUZA - BETINHO	R. DA CRECHE, 97 - CEP: 07262-072 - ITAIM - Tel: (11) 2496-0325
70	EPG INEZ RIZZATTO RODRIGUES	R. PADRE MARCOS, 437 - CEP: 07250-072 - ARACÍLIA - Tel: (11) 2480-2120
71	EPG IONE GONÇALVES DE OLIVEIRA DE CONTI, PROFESSORA	ESTR. DO SACRAMENTO, 751 - CEP: 07263-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2480-0545
72	EPG IZOLINA ALVES DAVID	R. DIVA, 245 - CEP: 07062-070 - TORRES TIBAGY - Tel: (11) 2468-0924
73	EPG JEAN PIAGET	R. GERALDO JOSE DE MOURA, 37 - CEP: 07144-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2406-3342
74	EPG JEANETE BEAUCHAMP, PROFESSORA	ESTR. DO CAMINHO VELHO, 351 - CEP: 07252-072 - ÁGUA CHATA - Tel: (11) 2489-3510
75	EPG JOAO ALVARES, PADRE	AV. ESTILAC LEAL, 325 - CEP: 07013-070 - CENTRO - Tel: (11) 2440-6671
76	EPG JOAO BALBINO FILHO	R. BARAO DE COTEGIPE, S/N - CEP: 07033-070 - PONTE GRANDE - Tel: (11) 2422-6051
77	EPG JOAO GUIMARAES ROSA	R. JOAO ROBERTO MIRANDA, 299 - CEP: 07077-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2453-2325
78	EPG JOCYMARA DE FALCHI JORGE	R. FLOR DA SERRA, 314 - CEP: 07178-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-4362
79	EPG JORGE AMADO	AV. JOAO BASSI, S/N - CEP: 07172-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2409-7143
80	EPG JOSAFA TITO FIGUEIREDO	R. JOAO SIMAO, S/N - CEP: 07142-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2405-1728
81	EPG JOSE CARLOS DA SILVA, PROFESSOR	R. JOAO GOMES, 367 - CEP: 07135-071 - MORROS - Tel: (11) 2406-2743
82	EPG JOSE JORGE PEREIRA	R. DEUS DO SOL, S/Nº, VILA ITAPEGICA , GUARULHOS - SP, CEP 07044-090
83	EPG JOSE MAURICIO DE OLIVEIRA, DOUTOR	R. ORIXA, 111 - CEP: 07131-071 - MORROS - Tel: (11) 2403-4646
84	EPG LINO FERREIRA DE OLIVEIRA	R. MARIA LUIZA PERICO, 263 - CEP: 07144-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2405-1792
85	EPG LUIZA DO NASCIMENTO OTERO	AV. SANTA BARBARA, 352 - CEP: 07191-071 - FÁTIMA - Tel: (11) 2440-7799
86	EPG MACHADO DE ASSIS	AV. DAS MARGARIDAS, 900 - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-6728

87	EPG MANOEL BOMFIM	AV. JOSE BRUMATTI, 3160 - CEP: 07160-071 - LAVRAS - Tel: (11) 2087-4998
88	EPG MANOEL DE PAIVA, PADRE	AV. FRANCISCO CONDE, 600 - CEP: 07070-070 - VILA GALVÃO - Tel: (11) 2451-2385
89	EPG MANOEL REZENDE DA SILVA	R. BENEDICTO THIESO, 213 - CEP: 07159-071 - MATO DAS COBRAS - Tel: (11) 2436-2298
90	EPG MANUEL BANDEIRA	R. JUTAI, 459 - CEP: 07242-072 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2484-1288
91	EPG MARFILHA BELLOTI GONÇALVES	AV. ESTADOS UNIDOS, 97 - CEP: 07183-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2433-1951
92	EPG MARGARIDA MARIA DA CONCEIÇAO	R. JOSE ROBERTO LIOTTA, S/N - CEP: 07081-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2304-0957
93	EPG MARIA FIRMINA DOS REIS	AV. PASCHOAL THOMEU, 0 - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 9664-1070
94	EPG MARIA ISABEL DE ASSIS	R. ANDROMEDA, 0 - CEP: 07145-071 - INVERNADA
95	EPG MARIAZINHA REZENDE FUSARI	R. ITAPARANTIM, 1321 - CEP: 07171-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2431-9158
96	EPG MARIO LAGO	R. ANDROMEDA, 98 - CEP: 07145-071 - INVERNADA - Tel: (11) 2406-3217
97	EPG MARIO QUINTANA	R. ISMAEL MANOEL DA SILVA, S/N - CEP: 07082-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2457-2165
98	EPG MARLENE APARECIDA DE CARVALHO MARTINS, PROFESSORA	AV. JOSE BRUMATTI, 3620 - CEP: 07160-071 - LAVRAS - Tel: (11) 2466-5934
99	EPG MARTINS PENA	R. SANTA MARIA DO SALTO, 70 - CEP: 07243-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2486-1522
100	EPG MAURO ROLDAO NETO	R. JACUTINGA, 536 - CEP: 07244-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2486-7442
101	EPG MILTON ALMEIDA DOS SANTOS	CAM. QUATRO, 0 - CEP: 07263-072 - JARDIM MARIA LOURDES - Tel: (11) 9719-9599
102	EPG MILTON LUIZ ZILLER, PROFESSOR	R. PITANGA, S/N - CEP: 07097-070 - PICANÇO - Tel: (11) 2452-7129
103	EPG MONICA APARECIDA MOREDO	R. MONICA APARECIDA MOREDO, 173 - CEP: 07177-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-6676
104	EPG MONTEIRO LOBATO	R. JOAO DE SOUZA, 435 - CEP: 07195-071 - MONTE CARMELO - Tel: (11) 2402-0732
105	EPG MOREIRA MATOS	R. VITORINO FREIRE, 179 - CEP: 07071-070 - VILA GALVÃO - Tel: (11) 2451-8936
106	EPG NADJA MARIA SEABRA SANTOS, PROFESSORA	R. CRISSIUMAL, 61 - CEP: 07055-070 - JARDIM VILA GALVÃO - Tel: (11) 2455-3809
107	EPG NAZIRA ABBUD ZANARDI	R. SANTINA, 214 - CEP: 07144-071 - CABUÇU - Tel: (11) 2404-0636
108	EPG NELSON DE ANDRADE	R. BERILO, 190 - CEP: 07243-072 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2484-7993
109	EPG NICOLINA BISPO	R. NELSON MAGALHAES DE SOUZA (BONSUCESSO), 100 - CEP: 07178-071 - Tel: (11) 9991-9310

110	EPG NISE DA SILVEIRA	R. MUCAMBO, 0 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 9416-5636
111	EPG NOEL ROSA	R. GARCA, 169 - CEP: 07132-071 - BELA VISTA - Tel: (11) 2407-2090
112	EPG OFELIA ECHEVERRI LOPES, IRMA	R. ADOLFO NORONHA, S/N - CEP: 07141-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2409-0422
113	EPG OLAVO BILAC	R. JACOB, 479 - CEP: 07051-070 - TRANQUILIDADE - Tel: (11) 2414-0077
114	EPG OTOYA SATO	R. GENERAL SILVA, 346 - CEP: 07170-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2229-9787
115	EPG PATRICIA GALVAO - PAGU	R. NATALINA DE MELO GOUVEIA NORKIVICIUS, S/N - CEP: 07085-070 - CABUÇU - Tel: (11) 2456-7844
116	EPG PAULO AUTRAN	AV. SITIO NOVO, 55 - CEP: 07151-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-3214
117	EPG PAULO FREIRE	R. TAUBATE, 374 - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2467-3603
118	EPG PEDRINHO E NARIZINHO	R. AGUAS VERMELHAS, 03 - CEP: 07134-071 - BELA VISTA - Tel: (11) 2402-4569
119	EPG PEDRO GERALDO BARBOSA, PROFESSOR	R. CARNAUBAIS, 451 - CEP: 07160-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2467-4989
120	EPG PERACIO GRILLI, PASTOR	AV. DAS MARGARIDAS, 894 - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-2669
121	EPG PERSEU ABRAMO	R. BELA VISTA DO PARAISO, S/N - CEP: 07171-071 - LAVRAS - Tel: (11) 2432-2614
122	EPG PIMENTAS	ESTR. DO CAMINHO VELHO, 351 - CEP: 07252-072 - ÁGUA CHATA - Tel: (11) 2489-3510 (DENTRO DO CEU PIMENTAS)
123	EPG PIXINGUINHA	R. TRES, 140 - CEP: 07263-072 - ITAIM - Tel: (11) 2499-5594
124	EPG PROCOPIO FERREIRA	R. PORTO ALEGRE, 378 - CEP: 07261-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-2858
125	EPG RACHEL DE QUEIROZ	R. LÍDIA GALLONI MERCÚRIO, 221, CEP 07142-219, JARDIM SANTA LÍDIA TELEFONE 2404-1775
126	EPG RAUL CORTEZ	R. ASTEROIDE, 27 - CEP: 07145-071 - INVERNADA - Tel: (11) 2406-5751
127	EPG ROGERIO DAMIAO DE FREITAS	R. PEDRA LAVADA, 829 B - CEP: 07182-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2304-7189
128	EPG RUBEM ALVES	R. BELMONTE, 88 - CEP: 07173-071 - JARDIM MARIA DIRCE - Tel: (11) 9963-5525
129	EPG SÃO DOMINGOS	ESTRADA DO ELENCO, S/N, JARDIM SANTA LÍDIA (DENTRO DO CEU SÃO DOMINGOS)
130	EPG SEBASTIAO LUIZ DA FONSECA, PASTOR	AV. MONTE ALEGRE, S/N - CEP: 07161-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2469-4619
131	EPG SELMA COLALILLO MARQUES	AV. SALGADO FILHO, 3437 - CEP: 07115-071 - VILA RIO - Tel: (11) 2458-4579

132	EPG SILVIA DE CASSIA MATIAS, PROFESSORA	R. CONCEICAO DA BARRA, S/N - CEP: 07141-071 - TABOÃO - Tel: (11) 2486-5223
133	EPG SIQUEIRA BUENO	PCA. NOSSA SENHORA APARECIDA, 324 - CEP: 07055-070 - JARDIM VILA GALVÃO - Tel: (11) 2451-3031
134	EPG SITIO DO PICA-PAU AMARELO	AV. BRIGADEIRO FARIA LIMA, 1846 - CEP: 07130-071 - COCAIA - Tel: (11) 2402-4840
135	EPG SOPHIA FANTAZZINI CECCHINATO	R. ANTONIO ELIAS RODRIGUES, 323 - CEP: 07260-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2480-2291
136	EPG SVAA EVANS, VEREADOR	AV. BENJAMIM HARRIS HUNNICUTT, 1854 - CEP: 07124-071 - VILA RIO - Tel: (11) 2456-4132
137	EPG TARSILA DO AMARAL	R. SANTA CECILIA, 160 - CEP: 07241-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2486-2272
138	EPG TERESINHA MIAN ALVES, PROFESSORA	R. JOSE DE SOUZA ABRANTES, S/N - CEP: 07176-071 - SADOKIM - Tel: (11) 2436-2332
139	EPG TIA CARMELA	R. CORDEIROS, S/N - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2436-4312
140	EPG TIA NASTACIA	R. VILA LOBOS, 62 - CEP: 07121-071 - PARAVENTI - Tel: (11) 2475-2336
141	EPG TIZUKO SAKAMOTO	R. SEIS, S/N - CEP: 07263-072 - CONJUNTO MARCOS FREIRE - Tel: (11) 2480-1604
142	EPG TOM JOBIM	AV. COQUEIRAL, 90 - CEP: 07150-071 - SÃO JOÃO - Tel: (11) 2466-5076
143	EPG UNDINA CAPELLARI NUNES, MISSIONARIA	AV. MORADA NOVA, 208 - CEP: 07230-072 - CUMBICA - Tel: (11) 2488-8928
144	EPG VICENTE FERREIRA SILVEIRA, DOUTOR	R. CINCO B, S/N - CEP: 07252-072 - JARDIM NOVA CIDADE - Tel: (11) 2486-8437
145	EPG VINICIUS DE MORAIS	R. EDMAR BRESSAM, 149 - CEP: 07179-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-5840
146	EPG VIRGILINA SERRA DE ZOPPI	R. GALAXIA, 49 - CEP: 07145-071 - INVERNADA - Tel: (11) 2407-4883
147	EPG VISCONDE DE SABUGOSA	R. PONTE BRANCA, 131 - CEP: 07182-071 - CUMBICA - Tel: (11) 2446-3087
148	EPG WALTER EFIGENIO	R. JOAQUIM MOREIRA, S/N - CEP: 07260-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2421-2490
149	EPG WILSON PEREIRA DA SILVA, PROFESSOR	R. ITAJUIBE, 531 - CEP: 07173-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2431-2841
150	EPG YUJE HIRATA	ALAMEDA DAS MAGNÓLIAS S/N - CEP: 07190-055 - PARQUE CECAP
151	EPG ZELIA GATTAI	AV. JOAO BASSI, S/N - CEP: 07172-071 - PRESIDENTE DUTRA - Tel: (11) 2414-1057
152	EPG ZILDA FURINI FANGANIELLO	R. ARACAJU, 458 - CEP: 07272-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2484-2023
153	EPG ZULMA CASTANHEIRA DE OLIVEIRA, PROFESSORA	AV. ODAIR SANTANELLI, 1000 - CEP: 07190-071 - CECAP - Tel: (11) 2408-6225

154	EPG ZUMBI DOS PALMARES	AV. BOM JESUS DA LAPA, 610 - CEP: 07175-071 - BONSUCESSO - Tel: (11) 2438-2792
155	EPG ZUZU ANGEL	ESTR. PIMENTAS SAO MIGUEL, S/N - CEP: 07210-072 - PIMENTAS - Tel: (11) 2411-1432

PREFEITURA DE GUARULHOS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO
RELAÇÃO DE ESCOLAS DA REDE PARCEIRA

	ESCOLA	ENDEREÇO
1	100% FAMÍLIA - UNIDADE I	R. GALÁXIA 115 PARQUE PRIMAVERA 2088-0185
2	100% FAMÍLIA - UNIDADE II	R.MENA 175 JARDIM SANTA MENA 4307-2204
3	ABAN - UNIDADE III	R. JOSÉ COUTINHO DA SILVA 1055/ 1069 JD. FORTALEZA TELEFONE 2087-5848
4	ABECAM (ANTIGO PASSOS DE LUZ)	AV. RIO DE JANEIRO 10 JARDIM MARIA DIRCE, TELEFONE 2600-5429
5	ABIS - UNIDADE I	RUA CRATEUS, Nº 248 (PRIMEIROS PASSOS) JARDIM PRESIDENTE DUTRA TELEFONE 2432-2247
6	ADONAI - UNIDADE I	R. JOÃO DE FARIAS, 738 PIMENTAS CEP 07260-210 TELEFONE 4372-0178
7	ADONAI - UNIDADE II	R. TARUACA 1218, JARDIM CUMBICA GUARULHOS, CEP 070240-180
8	ALFREDO CARIA DE CARVALHO	R. ARACY 144 JARDIM LEBLON CEP 07272-040 TELEFONE 2499-6262
9	ALLAN KARDEC	R. IPACAETÁ 51 JARDIM PRESIDENTE DUTRA CEP 07171-150 TELEFONE 2859-4401
10	AMAA AGUA AZUL - UNIDADE IV	EST. ACÁCIO ANTONIO BATISTA 270 NOVA BONSUCESSO TELEFONE 2436-4710
11	AMAA AGUA AZUL - UNIDADE II	R. IMBITUBA, 108 JARDIM SÃO JOÃO BATISTA CEP 07134-050 TELEFONE 3988-2066
12	AMAA AGUA AZUL - UNIDADE I	AV. LYDIA DE JESUS MENDONÇA 1.146 ÁGUA AZUL CEP 07159-190 TELEFONE 3988-2082
13	ANALIA FRANCO - UNIDADE I	R. VEREADOR ANTONIO GROTKOWSKI

		402 JARDIM SÃO ROBERTO CEP 07121-000 TELEFONE 2441-9618
14	ANALIA FRANCO - UNIDADE III	ALAMEDA AMÉLIA, 805, GOPOUVA CEP 07092-010 TELEFONE 2304-4859
15	ANALIA FRANCO - UNIDADE II	R. ANÁLIA FRANCO 365 JARDIM CITY CEP 07084-385 TELEFONE 2456-5531
16	ANCORA DE GUARULHOS	R. JOSÉ PEDRO DA SILVA 210 CABUÇÚ CEP 07084-300 TELEFONE 94020-5026
17	APAE - UNIDADE I	AV. SALGADO FILHO 3411 VILA RIO DE JANEIRO CEP 07115-000 TELEFONE 2464-0258 TELEFONE 2409-1050
18	APAE - UNIDADE II	R. SEGUNDO TENENTE ALUISIO FARIAS 141 JARDIM SANTA MENA CEP 07096-090 TELEFONE 2442-6439
19	AVIC	R. MATA DE SÃO JOÃO 82 JD. PRESIDENTE DUTRA CEP 07170-180 TELEFONE 4307-8180
20	BAMBI ÁGUA AZUL	R. JOÃO GOMES DA SILVA 106 VILA NOVA BONSUCESSO TELEFONE 3820-3782
21	BIQUINHA CABUÇU - UNIDADE II	AV. NOVA TABOÃO 181 JD.NOVA TABOÃO 4803-3513
22	BOM PASTOR	AV. PALMIRA ROSSI 9 RECREIO SÃO JORGE CEP 07144-170 TELEFONE 2404-5464
23	BOTA FOGO	R. EDMUNDO PEREIRA, BAIRRO JARDIM FORTALEZA - CEP: 07153-050 - TEL: (11) 95382-4727
24	BRASIL VIVO	AV. NOVA CUMBICA 919/945 JARDIM NOVA CUMBICA CEP 07231-000 TELEFONE 2412-1238
25	CAVALCANTE	R. BOM JARDIM, 366, VILA PARAÍSO, CEP 07241-290
26	CIDA POPPI - UNIDADE I	ESTRADA DO CAPÃO BONITO 118 PIMENTAS TELEFONE 2600 - 5844
27	CIDA POPPI - UNIDADE II	RUA IRUÁ, Nº 58, VILA BARROS 95067 - 6367
28	CIDA POPPI - UNIDADE III	R. PANORAMA, 147 - JARDIM SANTO AFONSO - PIMENTAS - CEP: 07215-060
29	CONECTADOS	R. ARMANDO ROSSO, 59, VILA NOVA BONSUCESSO, CEP 07176-540
30	EFRAIM	R. BARRA DE SANTO ANTONIO, 169, CEP 07270-190 - PIMENTAS - TELEFONE (11) 2496-1697
31	GIRASSOL - UNIDADE II	R. VICTORINO BENTO LORENA DA SILVA 331 JARDIM ANGÉLICA I CEP 07260-470 TELEFONE 2303-5065
32	GIRASSOL - UNIDADE III	R. BARRA DA CHOÇA 174 JARDIM SÃO GABRIEL CEP 07270-470 TELEFONE

		2486-9230
33	GIRASSOL - UNIDADE IV	R. BREJO GRANDE, 99, JARDIM SANTA MARIA 98123-2462
34	GUADALUPE - UNIDADE I	R. BASTOS 46 JD. SÃO DOMINGOS 3820 - 3494
35	GUADALUPE - UNIDADE II	AV. SALGADO FILHO, 2809 VILA RIO DE JANEIRO CEP 07115-00 TELEFONE 99514-6511
36	GUADALUPE - UNIDADE III	R. JOÃO ASSUNÇÃO, 632, CEP 07260-140, PARQUE SÃO MIGUEL
37	IAC - UNIDADE I	R. DONA MARIA I, 378 VILA GALVÃO CEP 07054-130 96680-8119 /4803-6777
38	IAC - UNIDADE II	AV. PEDRO DE SOUZA LOPES 615 VILA GALVÃO 2600-1508
39	ICVV (ANTIGO BEZERRA DE MENEZES)	AV. RÉGIS 186 JARDIM CUMBICA CEP 07180-120 TELEFONE 2481-3575
40	IECE - UNIDADE I	R. DOUTOR JORGE QUEIROZ DE MORAIS 73 PARQUE MIKAIL II DANILO 96876-4175 2279 -0711
41	IECE - UNIDADE II	R. LÁCTEA 216/249 BAIRRO INVERNADA CEP 07145-210 TELEFONE 99430-6110
42	IGEVE - UNIDADE I	ESTRADA VELHA PIMENTAS SÃO MIGUEL X AV. JOSÉ MIGUEL ACKEL VILA ALZIRA, TELEFONE 5555-5643
43	IGEVE - UNIDADE II	R. DILERMANDO REIS 89 INOCOOP CEP 07174-265 TELEFONE 2431-9696
44	IRMA ELEONORA	R. SOLDADO FRANCISCO DE ALMEIDA 69 JARDIM LEDA (VILA YAYÁ) CEP 07060-021 TELEFONE 2459-2718
45	JARDIM PALMIRA - UNIDADE I	AV. MONTEIRO LOBATO 5052 JARDIM CUMBICA 2656 - 8731
46	JARDIM PALMIRA - UNIDADE II	R. AURORA DO NORTE 115 VILA BARROS 94005-2789 2600 - 8808
47	JARDIM SÃO FRANCISCO	AV. ARACAJÚ 177 JARDIM SANTA RITA 4307-3061
48	JARDIM TESTAI	R. HENRIQUE JOSÉ TESTAI 247 JARDIM TESTAI 96367-2275 / 3820 - 3886
49	JESUS MENINO	R. ONÓRIO MARSELHA, 282 - CEP 07175-320 - JARDIM TRIUNFO
50	JOANA D'ARC	R. TAGUAÍ 101 JARDIM SÃO PAULO CEP 07131-040 TELEFONE 2401-5906 / 2404 - 3052
51	JOSE PIRES	R. PEREIRO 192 BAIRRO VILA NOVA CUMBICA 4963 - 1346
52	LONAN	R. SÃO BENTO DO TRAIRI nº 251 TELEFONE 2087 - 4744 JD. SÃO JOÃO

		TELEFONE 2046-9564
53	LONAN - UNIDADE II	R. VALDERICE THEREZINHA DA MOTA CAMPOS MARCHINI, 62, CEP 07152-490 - BANANAL - Tel: (11) 2087-4744
54	LUIZ CARLOS LEITE	R. SÃO LUIZ, 567, VILA ROSÁLIA CEP 07072-000 TELEFONE 96366-4220
55	MARIA SANTANA	R. ORLANDO SEGALA 261 JARDIM ADRIANA GUARULHOS SP TELEFONE 4803 - 1630
56	MISAEL CARDOSO	R. GUARANHUNS 61 JD. BOM CLIMA CEP 07122-300 TELEFONE 971561019
57	MOVIMENTO SOLIDÁRIO (AMOS)	AV. JOSÉ BRUMATTI, 3310 LAVRAS CEP 7160170 TELEFONE 99666-5334
58	NOSSA SENHORA DAS DORES	RUA ALEGRE N 801 , SÃO RAFAEL GUARULHOS, TELEFONE 2443-4733
59	NOSSA SENHORA DE FATIMA	R. SOROCABA 212 JARDIM BELA VISTA CEP 07132-340 TELEFONE 2402-3752
60	NOSSA SENHORA DE LOURDES	AV. VENUS 24, ITAPEGICA , TELEFONE 2421-5955
61	NOVO RECREIO - UNIDADE I	R. SANTINA, 717, CEP 07144-490, RECREIO SÃO JORGE, TELEFONE 2405-5298
62	NOVO RECREIO - UNIDADE III	AV. ANNA RODRIGUES DE CARVALHO 291 JARDIM MONTE ALTO CEP 07075-220 TELEFONE 2407-0670
63	NOVO RECREIO - UNIDADE IV	R. HANS HEITEL HOHL 58 CABUÇU CEP 07144-287 TELEFONE 2402-9394
64	NOVO RECREIO - UNIDADE V	R. LEBOLI REGIS, 189, JD. SÃO DOMINGOS, TELEFONE (11) 95412-8506
65	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE I	R.SEGUNDO TENENTE RENATO OMETI 65 JARDIM CUMBICA CEP 07181-010 TELEFONE 2412-2186
66	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE II	RUA CARLOS MARIGUELA, Nº 404 ANITA GARIBALDI CEP 07179-825 TELEFONE 2439-9240
67	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE III	RUA GERÂNIO, 355, PARQUE RESIDENCIAL BAMBI - GUARULHOS , TELEFONE 3988 - 6745
68	NÚCLEO BATUÍRA - UNIDADE IV	R. ITÁ, 295, JARDIM ANSALCA GUARULHOS, TELEFONE 96838-7084
69	OLHANDO POR NÓS	R. JOÃO CAMARA 124, JD. LENIZE, CEP 07151-590 TELEFONE 4970 - 4092
70	PARQUE JUREMA - UNIDADE II	AV. SANTANA DO MUNDAU 65 PARQUE ALVORADA CEP 07242-190 TELEFONE 4574 - 5300
71	PARQUE MIKAIL	R. ERVAL VELHO 48 JARDIM SÃO DOMINGOS CEP 07142-045 TELEFONE 2401-8466

72	PARQUE SANTOS DUMONT - UNIDADE I	R. OSWALDO DE OLIVEIRA ALVES 75 PQ.SANTOS DUMONT TELEFONE 2469-0252
73	PARQUE SANTOS DUMONT - UNIDADE II	R. SÃO JOÃO DO SABUJI 161 PQ.SANTOS DUMONT TELEFONE 2469-6421
74	PORTELINHA	R. COTAS A. NORUEBA - PARQUE MARIA HELENA, CEP 07261-170
75	PRIMEIRO DE MAIO DA ZONA LESTE (ANTIGO NOVA VIDA)	AV. COQUEIRAL 321 CIDADE SERÓDIO TELEFONE 2229-4613 2469 - 2809
76	PROJETAR	R. NOBURO NONAKA 54 JARDIM SANTA LÍDIA 4386-1581
77	RAIOS DE SOL BRILHANTE	PRAÇA DO OROBÓ 47, CEP 07172-030 JD.PRESIDENTE DUTRA 95914-6663 / 2937 - 0227
78	SANTA FRANCISCA	AV. TOMÉ DE SOUZA 355 JD. VILA GALVÃO TELEFONE 3444-9991
79	SANTA RITA - UNIDADE I	ESTRADA DOS MORROS 736 JD.CÉLIA - JD.DA MAMÃE CEP 07131-190 TELEFONE 3428-3118
80	SANTA RITA - UNIDADE II	R. HÉLIO TEIXEIRA, Nº 44/54, JARDIM PARAÍSO, TELEFONE 3428-3118
81	SANTA ROSALIA	R. JOSÉ ANTONIO CABRAL 89 JD. ROSA DE FRANÇA CEP 07081-000 TELEFONE 2485-7422
82	SAO FRUTUOSO	R. TRINTA E SETE, Nº 9 PARQUE CONTINENTAL I CEP 07077-170 TELEFONE 2452-2051
83	SAO GERALDO	R. PEDRO ANGELO JANTIELE, 37 PONTE GRANDE CEP 07032-260 TELEFONE 2421 - 0505
84	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE II	AV. MONTE ALEGRE, 743, BAIRRO CIDADE SOBERANA GUARULHOS,TELEFONE 2087 - 8970
85	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE III	R. ITAPURAS 272 JARDIM JACY CEP 07262-060 TELEFONE - 51993381
86	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE IV	ESTRADA DA ÁGUA CHATA, Nº 518, PARQUE MARIA HELENA GUARULHOS, TELEFONE - 51996212
87	SAO JOAO BATISTA - UNIDADE V	AV. PENEDO 38 JARDIM NORMÂNDIA CEP 07252-040 TELEFONE - 51994533
88	SAO PEDRO APOSTOLO	R. NOSSA SENHORA DE LOURDES, 260 VILA GALVÃO CEP 07074-030 TELEFONE 2451-2142
89	SEMEANDO PARA O FUTURO	R. ANTÔNIO RABELO 144 JD. ALIANÇA CEP 07063-080 TELEFONE 2451-3122
90	SEMENTES DO FUTURO	R. JOSÉ NILSON FERRETTI 561, JD. SANTA LIDIA , CEP 07142-216 TELEFONE - 3456 - 9357

91	SOL ENCANTADO	AV. CIDADE DE SANTOS 391 SÃO JOÃO CEP 07161-230 TELEFONE 95293-0120 2471 - 6004
92	TARSILA DO AMARAL	AV. SÃO LUIZ 152 VILA ROSÁLIA TELEFONE 2086-2158
93	VILA IZILDINHA	R. ROCA SALES 794 VILA BERNARDINO TELEFONE - 2484-4757

Atenção: O conteúdo do documento é de inteira responsabilidade do(s) signatário(s).

Informações gerais do arquivo:

Nome do arquivo: 58318-2023 LICITARE ASS..pdf
Hash: a6e9a67e41b62094a49b6c82de2c2d301915fd791214ge1617476115c3f17d60
Data da validação: 06/05/2024 15:27:12 BRT

Informações da Assinatura:

Assinado por: ALBERTO FURGIUELE NETO
CPF: ***.915.278-**
Nº de série de certificado emitente: 6426955552742160000
Data da assinatura: 06/05/2024 14:55:09 BRT

ASSINATURA ELETRÔNICA QUALIFICADA
ICP Brasil
Conforme MP 2.200-2/01 e Lei 14.063/20

Assinatura aprovada.

Esta assinatura se repete mais **1** vezes. É necessária apenas uma assinatura para validar todo o documento

Ver Relatório de Conformidade

AVALIE O SERVIÇO QUE VOCÊ UTILIZOU

Sua opinião é importante para o aprimoramento de nossos serviços

Avaliar