



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

PREÂMBULO

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Embu Guaçu, por meio da Secretaria Municipal de Suprimentos, realizará licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para sistema de registro de preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023, **DECRETO MUNICIPAL nº 3.253/2023**, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais, setores operacionais e demais estruturas vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados, condições de fornecimento e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e em seus anexos.

2. A presente contratação enquadra-se como aquisição de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

2.1. O objeto será processado sob o Sistema de Registro de Preços, em razão da natureza futura, eventual, parcelada e estimativa da demanda, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

2.2. O critério de julgamento será o de menor preço por lote, observadas as especificações técnicas, unidades de fornecimento, condições de qualidade, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária, prazos de entrega e demais requisitos previstos no Termo de Referência, neste Edital e em seus anexos.

2.3. A organização do objeto em lotes observa critérios técnicos de similaridade entre os gêneros alimentícios, natureza dos produtos, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, condições de armazenamento, logística de entrega, racionalidade administrativa, eficiência da execução contratual e ampliação da competitividade.





2.4. Quando aplicável, a estruturação do certame observará o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, sem prejuízo da qualidade dos alimentos, da regularidade sanitária, da padronização técnica, da logística de fornecimento e da vantajosidade da contratação.

2.5. As especificações detalhadas do objeto, quantitativos estimados, valores referenciais, composição dos lotes, exigências de qualidade, critérios de aceitação, condições de entrega e demais regras de execução constam do Termo de Referência e dos anexos que integram este Edital.

3. DIA/HORÁRIOS:

INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 01/07/2026 – Horas 10:00:00

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 15/07/2026 – Horas 10:00:00

ABERTURA/ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 15/07/2026 – Horas 10:10:00 Obs. Nesta fase será informado via chat o horário do início da fase de lances

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E ACESSO AO EDITAL

As consultas, impugnações, pedidos de esclarecimentos e demais atos relacionados ao presente Pregão Eletrônico deverão observar as regras estabelecidas neste Edital, podendo ser formalizados por meio da plataforma **BBMNET Licitações**, disponível no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br, ou pelos canais oficiais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, disponíveis no endereço eletrônico <https://embuguacu.sp.gov.br/>, conforme aplicável.

LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CERTAME: www.novobbmnet.com.br

A PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU-GUAÇU/SP torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por lote, sob o Sistema de Registro de Preços, destinada à futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, conforme condições, especificações, exigências e anexos estabelecidos neste Edital.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, em ambiente eletrônico que assegura a integridade, a autenticidade e a segurança dos atos praticados, mediante utilização de sistema eletrônico dotado de recursos de criptografia, autenticação e registro dos atos praticados no curso do procedimento.





Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro(a) designado(a) pela autoridade competente, mediante a inserção, acompanhamento e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema **BBMNET Licitações**, disponível no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 3.253/2023, da Lei Complementar nº 123/2006, das normas aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços e das demais condições previstas neste Edital.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. As regras relativas ao Sistema de Registro de Preços, incluindo aquelas referentes ao órgão gerenciador, aos órgãos participantes, às condições de formalização da Ata de Registro de Preços, à execução das contratações dela decorrentes, à formação de cadastro de reserva, às hipóteses de cancelamento do registro e aos limites legais aplicáveis, são aquelas estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência, na minuta da Ata de Registro de Preços e na legislação vigente, especialmente na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 3.253/2023, na Lei Complementar nº 123/2006, e, subsidiariamente, no Decreto Federal nº 11.462/2023 e demais normas aplicáveis.

4. DOS ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL:

4.1. Integram o presente Edital, para todos os fins e efeitos legais, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência, Especificações Técnicas, Quantitativos e Valores Estimados;
ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;
ANEXO III – Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
ANEXO IV – Modelo de Declaração de Conhecimento e Atendimento às Condições do Edital;
ANEXO V – Modelo de Declaração de Responsabilidade;
ANEXO VI – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar;
ANEXO VII – Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Inexistência de Débito Municipal;
ANEXO IX – Minuta da Ata de Registro de Preços.

5. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E ESCLARECIMENTOS

5.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser encaminhados até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, preferencialmente por meio do sistema eletrônico disponível no endereço www.novobbmnet.com.br, em campo próprio da plataforma.

5.2. Alternativamente, os pedidos de esclarecimentos poderão ser encaminhados ao endereço eletrônico institucional indicado neste Edital, desde que apresentados dentro do prazo estabelecido no item anterior.





5.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no sistema eletrônico utilizado para realização do certame e/ou no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, de modo a garantir amplo conhecimento a todos os interessados, vinculando os participantes e a Administração.

5.4. Não serão conhecidos pedidos de esclarecimentos apresentados fora do prazo legal estabelecido.

5.5. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.

5.6. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial e no sistema utilizado para realização do certame, no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, nos termos da legislação vigente.

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

6.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos e que estejam previamente credenciados na plataforma BBNET Licitações, disponível no endereço eletrônico www.novobmnet.com.br.

6.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, seus lances e todos os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão promotor da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

6.3. Será concedido tratamento diferenciado e favorecido às microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais – MEI e demais beneficiários legalmente equiparados, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, observados os limites, condições e vedações previstos na legislação vigente.

6.4. Considerando tratar-se de bens comuns, divisíveis e padronizáveis, o objeto da presente licitação foi estruturado, quando aplicável, com lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme detalhamento constante no Termo de Referência, na planilha de itens e nos anexos deste Edital.

6.4.1. Os lotes destinados à ampla concorrência poderão ser disputados por todos os interessados que atendam às condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.





6.4.2. Os lotes reservados serão destinados exclusivamente à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, observadas as condições, limites e vedações previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e demais normas aplicáveis.

6.4.3. Os itens correspondentes aos lotes de ampla concorrência e aos lotes reservados possuirão as mesmas especificações técnicas, padrões mínimos de qualidade, unidades de fornecimento, condições de fornecimento, validade, embalagem, rotulagem, exigências sanitárias e demais requisitos previstos no Termo de Referência, diferenciando-se apenas quanto ao público participante e à parcela quantitativa destinada a cada segmento, quando aplicável.

6.4.4. A aplicação de lotes reservados observará a viabilidade técnica e econômica do parcelamento, a vantajosidade para a Administração, a competitividade, a isonomia, a natureza divisível do objeto e os limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

6.5. Da prioridade de contratação para ME/EPP sediadas local ou regionalmente:

6.5.1. Nos termos do art. 48, §3º, da Lei Complementar nº 123/2006, poderá ser assegurada prioridade de contratação para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, desde que a aplicação do benefício seja compatível com o interesse público, com a vantajosidade da contratação, com a competitividade do certame e com as condições estabelecidas neste Edital.

6.5.2. Para fins deste Edital, considera-se empresa sediada localmente aquela estabelecida no Município de Embu-Guaçu/SP, conforme endereço constante do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ e dos documentos de habilitação apresentados.

6.5.3. A prioridade de contratação prevista neste item será aplicada exclusivamente às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP regularmente enquadradas nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, desde que tenham apresentado proposta válida, atendam integralmente às condições de habilitação e aceitação da proposta e estejam dentro do limite de até 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido obtido no certame.

6.5.4. A aplicação da prioridade não dispensa a ME/EPP local ou regional do cumprimento integral das especificações técnicas, condições de fornecimento, indicação de marcas, apresentação de fichas técnicas, rótulos, documentos de habilitação, exigências sanitárias e demais condições previstas no Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

6.5.5. A prioridade de contratação não autoriza a aceitação de proposta incompatível com os preços de mercado, inexecutável, excessiva ou em desacordo com os valores estimados pela Administração, devendo ser preservada a vantajosidade da contratação e a seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para o interesse público.

6.6. Não poderão participar desta licitação os interessados que se enquadrem em qualquer das hipóteses abaixo:

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

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

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





6.6.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação, ou que atue na fiscalização ou na gestão do instrumento contratual, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

6.6.6. agente público do órgão ou entidade contratante, direta ou indiretamente, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses, nos termos do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.6.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

6.6.8. licitante que atue em substituição a outra pessoa física ou jurídica com o intuito de burlar sanção aplicada, inclusive por meio de sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito;

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

6.6.10. terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou representante de empresa que preste assessoria técnica, quando configurada hipótese legal de conflito de interesses ou vedação prevista na legislação aplicável.

6.7. A participação neste Pregão implica o reconhecimento, pela licitante, de que conhece, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do presente Edital e de seus anexos.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ofertado para o lote, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o término do prazo de recebimento das propostas.

7.1.1. A proposta deverá observar as especificações técnicas, unidades de fornecimento, quantitativos estimados, condições de qualidade, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária, prazos de entrega e demais exigências constantes deste Edital, do Termo de Referência e de seus anexos.





7.1.2. Quando exigido no Termo de Referência ou no sistema eletrônico, o licitante deverá indicar, na proposta, a marca dos produtos ofertados, bem como apresentar ficha técnica, rótulo, catálogo, declaração do fabricante, laudo, certificado ou documento equivalente que permita a verificação objetiva da conformidade dos alimentos com as especificações exigidas.

7.1.3. O preço ofertado deverá compreender todos os custos necessários ao integral fornecimento dos produtos, incluindo tributos, encargos, frete, transporte, carga, descarga, embalagem, acondicionamento, seguros, despesas administrativas, substituição de produtos recusados e quaisquer outros custos diretos ou indiretos incidentes sobre a execução do objeto.

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

7.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

7.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o Edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos necessários à execução do objeto, inclusive aqueles relacionados ao cumprimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega definitiva;

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

7.2.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando-se o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

7.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

7.4.1. Nos lotes reservados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, a ausência da declaração de enquadramento impedirá o prosseguimento do licitante em relação ao respectivo lote reservado.

7.4.2. Nos lotes destinados à ampla concorrência, a ausência da declaração de enquadramento como ME/EPP não impedirá a participação do licitante, mas afastará o direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.





7.5. A falsidade das declarações de que trata este item sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste Edital.

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

7.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas, observadas as regras do sistema eletrônico e da legislação aplicável.

7.8. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante todo o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

7.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer ocorrência que possa comprometer o sigilo ou a segurança das informações, para adoção das providências cabíveis.

8. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

8.1. As licitações aptas para o recebimento de propostas estarão disponíveis na **Plataforma BBMNET Licitações**, no menu “**Sala de Disputa**”, no campo das licitações identificado como “**Aberto para receber propostas**”.

8.1.1. O licitante interessado poderá utilizar os filtros de busca disponíveis na plataforma, selecionar o lote de seu interesse, preencher os campos exigidos pelo sistema e finalizar o envio por meio do comando “enviar proposta”.

8.1.2. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no sistema eletrônico, observadas as condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.

8.1.3. O acesso para participação nas licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na **Plataforma BBMNET Licitações**.

8.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante, inclusive quanto aos preços ofertados, marcas indicadas, unidades de fornecimento, condições de entrega, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária e demais requisitos previstos neste Edital e no Termo de Referência.

8.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, administrativos, logísticos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, incluindo frete, transporte, carga, descarga, embalagem, acondicionamento, substituição de produtos recusados e entrega nos locais indicados pela Administração.





8.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração posterior sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, salvo nas hipóteses admitidas pela legislação aplicável e pelo sistema eletrônico.

8.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta ou na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente, quando aplicável.

8.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema enquanto o prazo para recebimento de propostas estiver aberto. Após o encerramento desse prazo, os documentos não poderão ser alterados ou excluídos, ressalvadas as hipóteses de diligência, complementação ou saneamento admitidas na legislação vigente e neste Edital.

8.7. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, em conformidade com o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os alimentos não perecíveis conforme as especificações técnicas, marcas ofertadas e aceitas, unidades de fornecimento, gramaturas, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária, condições de transporte, prazos de entrega e demais exigências previstas neste Edital e em seus anexos, promovendo, quando requerido, a substituição dos produtos recusados ou entregues em desconformidade.

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

8.9. Eventual sobrepreço, superfaturamento, inexecuibilidade ou inconsistência da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade, nos termos da legislação vigente e deste Edital.

8.10. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar, quando solicitado pelo Pregoeiro, proposta readequada acompanhada da indicação das marcas dos produtos ofertados e, quando exigido, das respectivas fichas técnicas, catálogos, rótulos, declarações do fabricante, laudos, certificados ou documentos equivalentes, de modo a permitir a análise objetiva da conformidade dos itens com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência.

8.10.1. A ficha técnica, catálogo, rótulo ou documento equivalente deverá permitir a identificação do produto, marca, fabricante, composição, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, prazo de validade, informações nutricionais, advertências obrigatórias, regularidade sanitária quando aplicável e demais características técnicas necessárias à avaliação do objeto.

8.10.2. A apresentação de marcas, fichas técnicas, rótulos ou documentos equivalentes não substitui a obrigação de entrega dos produtos em conformidade com a proposta vencedora, com o Termo de Referência, com este Edital e com as normas sanitárias aplicáveis.

8.10.3. A eventual reprovação de marca, ficha técnica, rótulo, amostra ou documento técnico deverá ser motivada e fundamentada, com base em critérios objetivos relacionados ao não atendimento das especificações técnicas, divergência de composição, unidade de fornecimento ou gramatura, validade incompatível, embalagem inadequada, ausência de rotulagem





obrigatória, desconformidade sanitária ou incompatibilidade com as exigências previstas no Termo de Referência e neste Edital.

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

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data e horário indicados neste Edital.

9.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, quando for o caso, até a abertura da sessão pública.

9.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo Pregoeiro, os licitantes poderão promover ajustes, complementações ou correções na proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas, observadas as hipóteses legalmente admitidas e desde que não haja alteração indevida da substância da proposta ou violação às regras do sistema eletrônico.

9.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante em campo cuja identificação seja vedada pelo sistema eletrônico.

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

9.3.3. A não desclassificação da proposta na fase inicial de análise não impede seu julgamento definitivo em sentido contrário durante a fase de aceitação, especialmente quando verificada desconformidade com as exigências deste Edital, do Termo de Referência ou de seus anexos.

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

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

9.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do respectivo lote, observada a divisão entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando aplicável, conforme definido neste Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.

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

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





9.10. O intervalo mínimo de diferença entre os lances, aplicável tanto aos lances intermediários quanto à proposta que cobrir a melhor oferta, será de R\$ 10,00 (dez reais), incidente sobre o valor global do lote.

9.11. O procedimento seguirá o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com possibilidade de lance final e fechado.

9.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos.

9.11.2. Após o prazo previsto no item anterior, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período aleatório de até 10 (dez) minutos, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.11.3. Encerrado o prazo aleatório previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de menor valor e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar lance final e fechado no prazo de até 5 (cinco) minutos, o qual permanecerá sigiloso até o encerramento desse prazo.

9.11.4. O licitante poderá optar por manter seu último lance da etapa aberta ou ofertar novo lance final e fechado.

9.11.5. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item 9.11.3, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer lance final e fechado no prazo de até 5 (cinco) minutos, o qual permanecerá sigiloso até o encerramento desse prazo.

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

9.12. Serão aceitos apenas lances inferiores ao último lance registrado pelo próprio licitante.

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

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

9.15. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do certame.

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

9.17. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para fins de aplicação do disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando cabível.





9.17.1. Nessas condições, as propostas de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.17.2. A Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.17.3. Caso a Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes enquadradas como ME/EPP que se encontrem no intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

9.17.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 quando a primeira colocada também tiver se declarado Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP.

9.17.5. Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a seguinte ordem:

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

9.17.5.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão ser utilizados, preferencialmente, registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações;

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

9.17.5.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

9.17.6.1. empresas estabelecidas no território do Estado em que se localiza o Município de Embu-Guaçu/SP;

9.17.6.2. empresas brasileiras;

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

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

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





9.18.1. A negociação poderá ser realizada com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração ou em desconformidade com este Edital e seus anexos.

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

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

9.19. Será desclassificada a proposta que:

9.19.1. contiver vícios insanáveis;

9.19.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.19.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;

9.19.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.19.5. apresentar desconformidade insanável com quaisquer outras exigências deste Edital ou de seus anexos;

9.19.6. deixar de apresentar, quando solicitado, proposta readequada, composição dos valores unitários, indicação de marcas, fichas técnicas, rótulos, documentos sanitários, amostras ou documentos complementares indispensáveis à análise da conformidade do objeto;

9.19.7. ofertar produtos incompatíveis com as especificações técnicas, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, prazos de validade, rotulagem, composição, qualidade mínima, regularidade sanitária ou demais exigências previstas no Termo de Referência.

9.20. No caso de bens em geral, é indício de inexequibilidade das propostas a apresentação de valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado pela Administração.

9.20.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, somente será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

9.20.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

9.20.1.2. que inexistem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

9.22. Erros no preenchimento da planilha não constituem, por si só, motivo para desclassificação da proposta, podendo a planilha ser ajustada pelo fornecedor no prazo indicado pelo Pregoeiro





ou pelo sistema, desde que não haja majoração do preço final ofertado para o lote nem alteração da substância da proposta.

9.22.1. O ajuste de que trata este item limita-se a sanar erros ou falhas que não alterem a substância da proposta, a ordem de classificação, os valores globais ofertados, as especificações técnicas ou as condições essenciais do fornecimento.

9.22.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime, sem prejuízo da análise de outras inconsistências meramente formais, desde que sanáveis.

9.22.3. Encerrada a etapa de lances e eventual negociação, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo de até 03 (três) horas, por meio do sistema eletrônico, a proposta readequada ao último lance ofertado, contendo a composição dos valores unitários dos itens que integram o respectivo lote, a indicação das marcas dos produtos ofertados e os documentos técnicos inicialmente necessários à aferição da conformidade do objeto, conforme exigências do Termo de Referência.

9.22.4. A proposta readequada deverá respeitar o valor global final ofertado para o lote, bem como observar os valores unitários máximos estimados pela Administração, a fim de evitar distorções internas, sobrepreço em itens isolados ou prejuízo à vantajosidade da contratação.

9.22.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido para apresentação da proposta readequada, a partir de solicitação fundamentada realizada pelo licitante no chat do sistema, antes de encerrado o prazo inicialmente concedido.

9.22.6. A ausência de apresentação da proposta readequada no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, poderá acarretar a desclassificação da proposta, observada a convocação do licitante subsequente, na ordem de classificação.

9.23. Para fins de análise técnica dos produtos ofertados, poderão ser exigidos, conforme a natureza do item e as condições previstas no Termo de Referência, os seguintes documentos:

9.23.1. ficha técnica do produto, emitida pelo fabricante ou documento equivalente, contendo especificações, composição, características nutricionais, unidade de fornecimento, gramatura, peso líquido, forma de acondicionamento, condições de armazenamento, prazo de validade e demais informações necessárias à avaliação do objeto;

9.23.2. rótulo, etiqueta, catálogo, embalagem, prospecto ou documento equivalente que permita a verificação objetiva da marca, fabricante, procedência, composição, informações nutricionais, unidade de fornecimento, gramatura, validade, lote, alergênicos, advertências obrigatórias e demais características técnicas do produto ofertado;

9.23.3. documentos de regularidade sanitária, registro, dispensa de registro, autorização, certificações, laudos técnicos ou documentos equivalentes, quando expressamente exigidos no Termo de Referência ou quando aplicáveis à natureza do item;

9.23.4. documentos complementares que permitam aferir a conformidade do alimento ofertado com as especificações previstas no Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade,





composição, embalagem, rotulagem, validade, regularidade sanitária, condições de armazenamento e adequação ao consumo humano.

9.23.5. A análise dos documentos técnicos será realizada pelo Pregoeiro, podendo ser subsidiada pela Secretaria Municipal requisitante, pela Secretaria Municipal de Suprimentos, por nutricionista responsável técnica, por equipe técnica competente ou por setor técnico indicado pela Administração.

9.23.6. Os resultados da análise técnica serão registrados no sistema eletrônico ou nos autos do processo, de forma motivada e acessível aos licitantes, observada a transparência do julgamento.

9.23.7. Caso os documentos apresentados sejam insuficientes para comprovar o atendimento às especificações técnicas do Termo de Referência, poderá ser solicitada, de forma motivada, a apresentação de amostra, laudo técnico, certificação ou documento complementar, desde que a exigência seja pertinente ao item avaliado, proporcional à finalidade da análise e necessária à verificação objetiva da conformidade do produto.

9.24. Na hipótese de solicitação de amostra, a Administração indicará, por meio do sistema eletrônico, o lote ou item, a justificativa técnica da solicitação, o prazo, o local, a data e o horário para entrega, bem como os critérios objetivos que serão utilizados para avaliação da conformidade do produto.

9.24.1. O licitante deverá apresentar a amostra no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal realizada pelo Pregoeiro no sistema eletrônico, salvo prazo diverso devidamente justificado pela Administração em razão da natureza do item ou da necessidade técnica de avaliação.

9.24.2. A amostra deverá corresponder à marca, embalagem, unidade de fornecimento, gramatura, composição e demais características indicadas na proposta, sob pena de desconsideração para fins de análise técnica.

9.24.3. As amostras serão avaliadas por equipe técnica designada pela Administração, podendo contar com apoio de nutricionista responsável técnica ou de servidor com conhecimento específico, observando critérios objetivos relacionados à composição, características organolépticas, qualidade, rendimento, acondicionamento, embalagem, rotulagem, validade, conformidade sanitária e aderência às especificações do Termo de Referência.

9.24.4. A reprovação da amostra deverá ser formalizada mediante parecer técnico devidamente fundamentado, com indicação clara dos requisitos não atendidos.

9.24.5. A não apresentação da documentação técnica, da amostra, do laudo ou do documento complementar regularmente exigido, bem como a constatação de desconformidade objetiva do produto com as especificações previstas no Termo de Referência, poderá acarretar a desclassificação da proposta, mediante decisão motivada e registrada no sistema eletrônico ou nos autos do processo.

9.24.6. Na hipótese de desclassificação, será convocado o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação da proposta readequada, documentos técnicos e, quando necessário, amostras, aplicando-se o mesmo procedimento de análise previsto neste Edital.





10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, na legislação correlata e nas vedações estabelecidas neste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação na licitação ou a futura contratação, mediante consulta aos cadastros oficiais pertinentes.

10.1.1. Para fins da verificação prevista no item anterior, poderão ser consultados, entre outros cadastros oficiais disponíveis:

10.1.1.1. Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver;

10.1.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União – TCU;

10.1.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ou outros cadastros oficiais de sanções disponíveis à Administração Pública.

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

10.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, o Pregoeiro observará o disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.3.1. A existência de restrição relativa à regularidade fiscal ou trabalhista de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP não impedirá sua habilitação, observada a obrigação de regularização no prazo legal, contado da declaração de vencedora, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

10.3.2. A não regularização da documentação no prazo legal implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.4. A documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e declarações complementares será exigida exclusivamente do licitante provisoriamente vencedor, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo ser apresentada por meio do sistema eletrônico no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, salvo prazo diverso expressamente definido no sistema ou justificado pela Administração.

10.5. Habilitação Jurídica

10.5.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado, conforme a natureza jurídica da licitante, acompanhado, quando aplicável, dos documentos de eleição ou designação de seus administradores.





10.5.2. No caso de empresário individual, deverá ser apresentado registro comercial ou documento equivalente que comprove sua inscrição perante o órgão competente.

10.5.3. No caso de Microempreendedor Individual – MEI, deverá ser apresentado Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação de sua autenticidade em sítio eletrônico oficial.

10.5.4. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal, empresa individual de responsabilidade limitada ou sociedade por ações, deverão ser apresentados os atos constitutivos devidamente registrados, acompanhados dos documentos comprobatórios de seus administradores, quando aplicável.

10.5.5. Autorização para o exercício da atividade a ser contratada, quando exigível em razão da natureza jurídica da licitante ou da atividade econômica desempenhada.

10.6. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

10.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

10.6.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

10.6.3. Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão conjunta negativa ou positiva com efeitos de negativa relativa a tributos federais, Dívida Ativa da União e contribuições previdenciárias.

10.6.4. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos tributários, inscritos e não inscritos em dívida ativa, quando aplicável ao ramo de atividade da licitante.

10.6.5. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa.

10.6.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal.

10.6.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, ou certidão positiva com efeitos de negativa, nos termos da legislação vigente.

10.7. Qualificação Técnica

10.7.1. A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de atestado ou atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem o fornecimento anterior de gêneros alimentícios, alimentos não perecíveis, produtos alimentícios industrializados, itens de finalidade nutricional específica ou produtos correlatos compatíveis com o objeto licitado, em características, natureza e complexidade suficientes para evidenciar a aptidão da licitante para execução do objeto.





10.7.2. Para fins de comprovação da capacidade técnica, serão admitidos atestados referentes ao fornecimento de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios em geral, alimentos destinados a programas institucionais, produtos nutricionais, fórmulas infantis, leite e derivados, cereais, grãos, massas, biscoitos, temperos, enlatados, conservas, itens de mercearia ou produtos correlatos ao lote disputado.

10.7.3. Não será exigida identidade absoluta entre os produtos anteriormente fornecidos e todos os itens constantes do lote, desde que demonstrada compatibilidade material, logística e operacional com o objeto licitado.

10.7.4. Será admitida a somatória de atestados para fins de comprovação da experiência da licitante, desde que os documentos apresentados permitam verificar a compatibilidade com o objeto do certame.

10.7.5. O atestado deverá conter informações suficientes para permitir a aferição da compatibilidade do fornecimento realizado, preferencialmente com indicação do objeto fornecido, período de execução, quantitativos ou volume de fornecimento, identificação da pessoa jurídica emitente e assinatura do responsável pela declaração.

10.7.6. Quando a natureza do lote ou dos produtos ofertados exigir controle sanitário específico, poderá ser exigida licença sanitária, alvará sanitário, autorização de funcionamento ou documento equivalente da licitante, dentro do prazo de validade, emitido pelo órgão competente, compatível com a atividade de comércio, distribuição, armazenamento ou fornecimento de alimentos, conforme aplicável.

10.7.7. A exigência de documentação sanitária da licitante não dispensa a apresentação, quando solicitada na fase de análise da proposta, de fichas técnicas, rótulos, registros, dispensas de registro, certificações, laudos, documentos do fabricante ou demais elementos necessários à verificação da conformidade dos produtos ofertados.

10.8. Qualificação Econômico-Financeira

10.8.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, a licitante provisoriamente vencedora deverá apresentar certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade indicado no documento ou, na ausência de indicação expressa, emitida em prazo compatível com as regras estabelecidas neste Edital.

10.8.2. Caso a certidão apresentada indique a existência de recuperação judicial ou extrajudicial, a licitante não será automaticamente inabilitada, podendo comprovar, mediante documentação idônea, que o plano de recuperação foi homologado judicialmente e que possui capacidade econômica, financeira e operacional para executar o objeto licitado, cabendo à Administração proceder à análise motivada da documentação apresentada.

10.8.3. A licitante provisoriamente vencedora deverá apresentar balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei, nos termos do art. 69, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados, quando aplicável, dos respectivos termos de abertura e encerramento, recibos de transmissão, autenticação perante o órgão competente ou demais documentos que comprovem sua regular escrituração e apresentação na forma legal.





10.8.3.1. Não serão admitidos balancetes ou balanços provisórios como substitutos dos balanços patrimoniais e demonstrações contábeis dos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, salvo nas hipóteses em que a licitante, por sua data de constituição, ainda não esteja legalmente obrigada à elaboração de demonstrações contábeis referentes a 2 (dois) exercícios sociais completos, caso em que deverá apresentar a documentação contábil disponível, regularmente elaborada, assinada por profissional contábil habilitado e pelo representante legal da empresa, sem prejuízo da análise motivada pela Administração quanto à suficiência da capacidade econômico-financeira demonstrada.

10.8.4. Para fins de aferição objetiva da capacidade econômico-financeira, a licitante deverá comprovar patrimônio líquido mínimo ou capital social mínimo correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado do lote em que for provisoriamente classificada em primeiro lugar, ou da soma dos valores estimados dos lotes para os quais venha a ser provisoriamente vencedora, nos termos do art. 69, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.9. Declarações Complementares de Apresentação Obrigatória

10.9.1. Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação.

10.9.2. Declaração de conhecimento e atendimento às condições do Edital e de seus anexos.

10.9.3. Declaração de responsabilidade pelas informações prestadas e pela execução do objeto, conforme modelo constante dos anexos deste Edital.

10.9.4. Declaração de inexistência de vínculo familiar com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação, fiscalização ou gestão contratual, nos termos da legislação aplicável.

10.9.5. Em se tratando de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, declaração subscrita por representante legal da licitante afirmando seu enquadramento nos critérios previstos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

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

10.9.7. Declaração de inexistência de débito municipal, conforme modelo constante dos anexos deste Edital, sem prejuízo da apresentação das certidões de regularidade fiscal exigidas neste instrumento.

10.9.8. Deverão ser apresentadas as declarações complementares exigidas neste Edital, conforme modelos constantes dos anexos próprios, quando aplicáveis, sob pena de inabilitação, observado o direito à realização de diligência para saneamento de falhas formais, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.10. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema **BBMNET Licitações**.





10.10.1. Havendo dúvida quanto à autenticidade, integridade ou veracidade de documento apresentado em meio eletrônico, poderá ser exigida a apresentação do documento original, cópia autenticada ou outro meio idôneo de comprovação.

10.11. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido realizado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e contenha informações válidas, atualizadas e compatíveis com as exigências deste Edital.

10.12. Eventual inabilitação do licitante poderá ser considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

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

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

10.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

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

10.15.3. saneamento de falhas formais que não alterem a substância dos documentos, a condição jurídica, fiscal, técnica ou econômico-financeira da licitante, nem comprometam a isonomia entre os participantes.

10.16. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata ou no sistema eletrônico e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

10.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de licitante que atenda ao presente Edital.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso contra decisão proferida pelo Pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as regras estabelecidas neste Edital.

11.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar, de forma imediata, sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema eletrônico, sob pena de preclusão.





11.2.1. O prazo para manifestação da intenção de recurso será de 10 (dez) minutos, contados da abertura do prazo no sistema eletrônico.

11.2.2. Caberá ao Pregoeiro verificar a admissibilidade da intenção de recurso, limitando-se à análise dos pressupostos recursais, sem apreciação do mérito nesta fase.

11.3. Admitida a intenção de recurso, o licitante recorrente deverá apresentar suas razões recursais no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou da lavratura da ata, por meio de campo próprio do sistema eletrônico.

11.4. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da interposição do recurso, sendo assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.5. Os recursos e as contrarrazões deverão ser encaminhados exclusivamente por meio de campo próprio do sistema eletrônico utilizado para realização do certame, observadas as regras operacionais da plataforma.

11.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis.

11.6.1. Caso não haja reconsideração, a autoridade que proferiu a decisão recorrida encaminhará o recurso à autoridade superior, que deverá proferir decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.7. Os recursos interpostos fora do prazo, em meio diverso daquele previsto neste Edital, sem manifestação prévia de intenção recursal quando exigida, ou em desconformidade com as regras do sistema eletrônico, não serão conhecidos.

11.8. O recurso interposto contra ato de julgamento das propostas ou ato de habilitação ou inabilitação terá efeito suspensivo, nos termos do art. 165, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as demais disposições legais aplicáveis.

11.9. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

11.10. A ausência de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer importará na decadência do direito de recurso e autorizará o prosseguimento do certame, observadas as demais disposições deste Edital e da legislação vigente.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES NOS TERMOS DA 14.133

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante, adjudicatário ou contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou deixar de entregar qualquer documento solicitado pelo Pregoeiro durante a licitação;

12.1.2. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, especialmente quando:

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





12.1.2.1. não enviar a proposta readequada ao último lance ofertado ou ao valor resultante da negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. deixar de apresentar a composição dos valores unitários dos itens integrantes do lote, quando solicitada;

12.1.2.4. deixar de indicar as marcas dos produtos ofertados, quando exigido;

12.1.2.5. deixar de apresentar ficha técnica, rótulo, catálogo, declaração do fabricante, laudo, certificado, documento sanitário ou documento equivalente exigido para análise da conformidade do produto;

12.1.2.6. deixar de apresentar amostra regularmente solicitada pela Administração;

12.1.2.7. apresentar proposta, documento técnico, marca, ficha técnica, rótulo, laudo, certificado ou amostra em desacordo com as especificações previstas neste Edital, no Termo de Referência ou em seus anexos;

12.1.2.8. solicitar, injustificadamente, a própria desclassificação após encerrada a etapa competitiva.

12.1.3. não celebrar a Ata de Registro de Preços, não assinar o contrato, não retirar ou aceitar a Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, a contratação ou a execução da Ata de Registro de Preços;

12.1.5. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços, do contrato, da Autorização de Fornecimento, da Ordem de Fornecimento, da Nota de Empenho ou de instrumento equivalente;

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, especialmente quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a legislação aplicável;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento da proposta, da habilitação, da análise técnica ou da avaliação de amostras;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada, deteriorada, adulterada, vencida, reembalada irregularmente ou incompatível com a marca e especificação ofertadas;

12.1.6.4. apresentar ficha técnica, rótulo, laudo, certificado, documento sanitário ou declaração do fabricante com informações falsas, adulteradas ou incompatíveis com o produto efetivamente ofertado ou entregue;





12.1.6.5. entregar, durante a execução contratual, produto diverso daquele aprovado na fase de aceitação da proposta, salvo prévia autorização formal da Administração, quando legalmente admitida e tecnicamente justificada.

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

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013;

12.1.9. dar causa à inexecução parcial ou total da Ata de Registro de Preços, do contrato, da Autorização de Fornecimento, da Ordem de Fornecimento, da Nota de Empenho ou de instrumento equivalente;

12.1.10. entregar alimentos vencidos, impróprios para consumo, adulterados, deteriorados, contaminados, com embalagem violada, rotulagem irregular, validade incompatível, procedência duvidosa, desconformidade sanitária ou em desacordo com as especificações previstas no Termo de Referência, na proposta vencedora ou na Ata de Registro de Preços.

12.2. Com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários ou contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil, criminal e demais cominações legais cabíveis:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar;

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. A sanção de advertência poderá ser aplicada nas hipóteses de infrações de menor gravidade, quando não se justificar a imposição de penalidade mais severa, observadas as circunstâncias do caso concreto e a legislação aplicável.

12.4. A sanção de multa será aplicada na forma prevista neste Edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou no instrumento equivalente, podendo incidir, conforme a natureza da infração, sobre o valor da proposta, do lote, da Ata de Registro de Preços, do contrato, da parcela inadimplida, da obrigação descumprida ou do instrumento equivalente, observados os limites previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

12.5. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções administrativas, conforme a gravidade da infração, a extensão do dano causado à Administração, a vantagem auferida ou pretendida pelo infrator e os demais critérios previstos na legislação vigente.

12.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo-o de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo previsto na legislação vigente.





12.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas mais graves, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, observados os prazos e condições legais.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente:

12.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.8.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.8.4. os danos causados à Administração Pública;

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

12.9. As sanções previstas neste Edital observarão o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, nos termos dos arts. 156 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, o contrato ou instrumento equivalente, ou em aceitar ou retirar a Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou Ordem de Fornecimento no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente cabíveis.

12.11. A apresentação de produto, marca, ficha técnica, rótulo, laudo, certificado, documento sanitário ou amostra em desconformidade com o Edital e o Termo de Referência poderá ensejar a desclassificação da proposta, sem prejuízo da apuração de responsabilidade administrativa, quando verificada conduta dolosa, culposa, fraudulenta ou incompatível com a boa-fé objetiva.

12.12. A entrega de alimentos em desconformidade com as especificações aprovadas, com prazo de validade inferior ao exigido, sem rotulagem obrigatória, sem regularidade sanitária quando aplicável, com embalagem violada ou em condições inadequadas de conservação poderá ensejar recusa do recebimento, obrigação de substituição, aplicação de multa e demais sanções cabíveis.

12.13. A aplicação das sanções administrativas não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública, nem impede a adoção de outras medidas administrativas, civis ou criminais cabíveis.

12.14. As penalidades aplicadas serão registradas nos cadastros competentes, quando cabível, observadas as normas legais e regulamentares aplicáveis.

12.15. A reabilitação do sancionado observará os requisitos, prazos e condições previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive o ressarcimento integral do dano causado à Administração Pública, quando houver.





13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da legislação vigente ou para solicitar esclarecimentos sobre seus termos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública.

13.2. A impugnação ao Edital e o pedido de esclarecimento deverão ser apresentados, preferencialmente, por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BBMNET Licitações, observadas as regras operacionais da plataforma e os prazos estabelecidos neste Edital.

13.3. Alternativamente, quando admitido neste Edital, a impugnação ou o pedido de esclarecimento poderá ser encaminhado ao endereço eletrônico institucional indicado pela Administração, desde que apresentado dentro do prazo legal e com a identificação do interessado, do processo licitatório e dos fundamentos do pedido.

13.4. As respostas às impugnações e aos pedidos de esclarecimento serão divulgadas no sistema eletrônico utilizado para realização do certame e/ou no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

13.5. As respostas aos pedidos de esclarecimento e às impugnações integrarão este Edital para todos os fins, vinculando a Administração e os licitantes, sem prejuízo da republicação do instrumento convocatório quando a alteração promovida afetar a formulação das propostas.

13.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para realização do certame, sempre que a alteração do Edital exigir reabertura de prazo ou impactar a formulação das propostas pelos interessados.

13.7. Não serão conhecidas impugnações ou pedidos de esclarecimento apresentados fora do prazo legal, por meio diverso daquele indicado neste Edital ou sem a identificação mínima necessária à análise do pedido.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da convocação formal realizada pela Administração, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste Edital.

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

14.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo inicialmente concedido;

14.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.





14.3. A Ata de Registro de Preços será assinada pelos fornecedores registrados e pela Administração, preferencialmente por meio eletrônico, e disponibilizada nos sistemas oficiais aplicáveis, observadas as regras deste Edital, do Termo de Referência, da minuta da Ata de Registro de Preços e da legislação vigente.

14.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o adequado registro dos fornecedores vencedores, com indicação dos respectivos lotes, itens, quantitativos estimados, preços registrados, marcas aprovadas, unidades de fornecimento, condições de entrega, prazo de validade dos produtos, obrigações assumidas e demais condições previstas neste Edital, no Termo de Referência e na minuta da Ata de Registro de Preços.

14.5. Os preços registrados, com a indicação dos fornecedores, lotes, itens, marcas aprovadas e demais informações legalmente exigidas, serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, quando aplicável, e disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observadas as normas de publicidade e transparência aplicáveis.

14.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência, neste Edital e na proposta vencedora, mas não obrigará a Administração à contratação integral dos quantitativos registrados, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada e observada a legislação vigente.

14.7. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente quando convocado, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação e as regras do cadastro de reserva, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14.8. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado da data de sua assinatura ou da data nela indicada, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 3.253/2023 e demais normas aplicáveis.

14.8.1. A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá ocorrer por igual período, desde que previamente comprovada a vantajosidade dos preços registrados, demonstrada a manutenção das condições de habilitação e qualificação da Detentora, verificada a regularidade das marcas aprovadas, quando aplicável, e observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 3.253/2023 e das demais normas pertinentes.

14.8.2. A prorrogação da Ata de Registro de Preços dependerá de avaliação prévia da Administração quanto à vantajosidade, à regularidade da execução, à manutenção das condições de fornecimento, à adequação dos preços registrados ao mercado e à permanência do interesse público.

14.8.3. A prorrogação da Ata de Registro de Preços não obrigará a Administração à aquisição integral dos quantitativos registrados, permanecendo as contratações condicionadas à necessidade efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, à disponibilidade orçamentária e à emissão dos instrumentos próprios de contratação.





14.9. Nos casos em que o objeto estiver estruturado em lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, cada lote ou segmento de disputa será considerado autônomo para fins de registro de preços, controle de saldo, emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho, recebimento, pagamento e fiscalização da execução.

14.9.1. As Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes deverão identificar, de forma expressa, o lote, o segmento correspondente à ampla concorrência ou à participação reservada de ME/EPP, o fornecedor detentor, os itens solicitados, as quantidades, os valores registrados, os locais de entrega e os respectivos saldos disponíveis.

14.9.2. O fornecimento deverá ocorrer exclusivamente pelo fornecedor detentor do lote ou segmento correspondente, observados os quantitativos registrados, os preços homologados, as marcas aprovadas, as especificações técnicas e as demais condições previstas no Termo de Referência, neste Edital, na Ata de Registro de Preços e na proposta vencedora.

14.9.3. É vedada a compensação automática, o remanejamento de quantitativos, a transferência de saldo ou a utilização de fornecedor registrado em lote de ampla concorrência para atendimento de quantitativos registrados em lote reservado à participação de ME/EPP, ou vice-versa, sem a observância do procedimento legalmente cabível, da ordem de classificação, do cadastro de reserva e das regras previstas neste Edital e na Ata de Registro de Preços.

14.9.4. Quando a mesma demanda administrativa envolver itens registrados em lote de ampla concorrência e em lote reservado à participação de ME/EPP, a Administração deverá emitir instrumentos de fornecimento distintos ou promover a segregação expressa das quantidades, valores, saldos e fornecedores correspondentes a cada segmento, assegurando a rastreabilidade da execução e a preservação do tratamento diferenciado legalmente previsto.

14.9.5. A emissão parcelada dos instrumentos de fornecimento deverá respeitar os quantitativos máximos registrados em cada lote ou segmento, cabendo à Administração manter controle individualizado dos saldos, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

14.10. A Ata de Registro de Preços não constitui, por si só, autorização de fornecimento, sendo necessária a emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho, contrato ou instrumento equivalente para formalização de cada contratação decorrente, conforme a necessidade da Administração.

14.11. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços deverão observar as condições de fornecimento, prazos de entrega, locais indicados, critérios de recebimento, padrões de qualidade, validade mínima, rotulagem, embalagem, regularidade sanitária, marcas aprovadas e demais exigências previstas neste Edital, no Termo de Referência, na proposta vencedora e na própria Ata.

14.12. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, bem como a regularidade fiscal, trabalhista, técnica, econômico-financeira e sanitária compatível com a execução do objeto, quando aplicável.

14.13. O fornecedor registrado deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato superveniente que possa comprometer o fornecimento dos produtos, a manutenção dos preços





registrados, a regularidade da marca aprovada, a disponibilidade dos itens, a validade dos produtos ou o cumprimento das obrigações assumidas.

14.14. A alteração de marca, fabricante, embalagem, unidade de fornecimento, composição ou característica essencial do produto registrado somente poderá ocorrer mediante solicitação formal do fornecedor, devidamente justificada, e após análise e autorização expressa da Administração, desde que comprovada a equivalência ou superioridade técnica do produto substituto, a manutenção do preço registrado e a preservação da vantajosidade para o interesse público.

14.15. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer nas hipóteses previstas na legislação vigente, neste Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços, especialmente em caso de descumprimento das condições registradas, recusa injustificada de fornecimento, perda das condições de habilitação, prática de infração administrativa, ocorrência de fato superveniente que comprometa a execução ou quando o preço registrado se tornar incompatível com os valores praticados no mercado.

14.16. O gerenciamento, o controle dos saldos, a fiscalização da execução e o acompanhamento das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão realizados pela Administração, sem prejuízo da atuação das Secretarias Municipais requisitantes quanto à solicitação, recebimento, conferência e ateste dos produtos fornecidos.

15. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

15.1. Após a homologação da licitação, poderá ser incluído na Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o cadastro de reserva dos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação no certame e as condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência, na minuta da Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

15.1.1. O cadastro de reserva poderá contemplar os licitantes que aceitarem registrar os preços nas mesmas condições do adjudicatário, observada a ordem de classificação no respectivo lote.

15.1.2. Também poderão constar do cadastro de reserva os licitantes que mantiverem sua proposta original, observada a ordem de classificação do certame.

15.2. A apresentação de aceite para compor o cadastro de reserva nas mesmas condições do adjudicatário não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado, nem implicará direito automático à contratação.

15.3. Para fins de convocação dos fornecedores integrantes do cadastro de reserva, será observada a ordem de classificação, precedendo os licitantes que aceitarem registrar os preços nas mesmas condições do adjudicatário em relação àqueles que mantiverem sua proposta original.

15.4. A habilitação dos licitantes que compuserem o cadastro de reserva poderá ser verificada quando houver necessidade de convocação dos remanescentes, especialmente nas hipóteses de recusa do vencedor em assinar a Ata de Registro de Preços, cancelamento do registro do fornecedor, impossibilidade de fornecimento, descumprimento das condições registradas ou necessidade de substituição do fornecedor registrado.





15.5. A convocação dos licitantes integrantes do cadastro de reserva poderá ocorrer, observada a ordem de classificação, nas seguintes hipóteses:

15.5.1. quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital;

15.5.2. quando o fornecedor registrado não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente, quando convocado pela Administração;

15.5.3. quando houver cancelamento do registro do fornecedor ou do preço registrado, nas hipóteses previstas na legislação vigente, neste Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços;

15.5.4. quando houver recusa, atraso injustificado, inexecução total ou parcial, impossibilidade de fornecimento ou descumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor originalmente registrado;

15.5.5. quando houver necessidade administrativa devidamente justificada de substituição do fornecedor registrado, observadas a vantajosidade, a continuidade do abastecimento e as condições previstas no processo.

15.6. Antes da convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços ou para formalização de contratação decorrente, o licitante remanescente poderá ser instado a apresentar ou atualizar documentos de habilitação, proposta readequada, indicação de marcas, fichas técnicas, rótulos, documentos sanitários, laudos, certificados, amostras ou demais elementos necessários à comprovação da conformidade dos produtos ofertados, conforme exigências deste Edital e do Termo de Referência.

15.7. A convocação de licitante integrante do cadastro de reserva somente poderá ocorrer se preservadas as condições de habilitação, a compatibilidade da proposta, a adequação técnica dos produtos ofertados, a regularidade das marcas indicadas, a vantajosidade para a Administração e o atendimento às especificações previstas no Termo de Referência.

15.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram registrar os preços nas mesmas condições do adjudicatário concordar com a contratação, ou não comprovar o atendimento das condições de habilitação e aceitação da proposta, a Administração poderá convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original, observada a ordem de classificação, para negociação com vistas à obtenção de preço mais vantajoso.

15.9. Frustrada a negociação para obtenção de preço igual ou inferior ao registrado pelo adjudicatário, a Administração poderá, desde que observados os valores estimados, a vantajosidade, a disponibilidade orçamentária, a necessidade administrativa e a legislação aplicável, adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelo licitante remanescente, respeitada a ordem de classificação.

15.10. A convocação de fornecedores integrantes do cadastro de reserva não afasta a necessidade de análise da conformidade dos produtos ofertados, especialmente quanto à marca, composição, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, rotulagem, validade, regularidade sanitária e demais exigências técnicas previstas neste Edital e no Termo de Referência.





15.11. A inclusão no cadastro de reserva não gera obrigação de contratação pela Administração, constituindo instrumento de apoio à gestão do Sistema de Registro de Preços, destinado à preservação da continuidade do fornecimento, da vantajosidade administrativa e da eficiência da contratação pública.

15.12. O cadastro de reserva observará a vigência da Ata de Registro de Preços e as condições nela estabelecidas, sem prejuízo do cancelamento do registro, da convocação de remanescentes, da realização de nova licitação ou da adoção de outra providência administrativa cabível, quando assim exigir o interesse público.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico utilizado para realização do certame.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, salvo comunicação em sentido diverso pelo Pregoeiro no sistema eletrônico ou no meio oficial de divulgação.

16.3. Todas as referências de tempo constantes deste Edital, do aviso de licitação e da sessão pública observarão o horário oficial de Brasília/DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito automático à contratação, nem obrigará a Administração à aquisição integral dos quantitativos registrados, observadas as regras próprias do Sistema de Registro de Preços, a disponibilidade orçamentária, a necessidade administrativa e a emissão dos instrumentos formais de contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, a isonomia, a finalidade da contratação, a segurança jurídica, a seleção da proposta mais vantajosa e o atendimento das especificações técnicas previstas neste Edital e no Termo de Referência.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, documentos de habilitação, documentos técnicos, fichas técnicas, rótulos, laudos, certificados, amostras e demais elementos eventualmente exigidos, não sendo a Administração responsável por tais custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, observando-se que os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente da Administração, salvo disposição legal ou editalícia em sentido diverso.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará, por si só, o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, sem prejuízo à isonomia, à competitividade, à segurança da contratação, ao julgamento objetivo e ao interesse público.





16.9. O Manual de Operações da **Plataforma BBMNET Licitações** encontra-se disponível aos interessados no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

16.10. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da **Plataforma BBMNET Licitações** poderão ser obtidos pelos canais de atendimento disponibilizados pela própria plataforma, incluindo e-mail, WhatsApp, telefone e chat informados no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

16.11. Em caso de divergência entre as disposições deste Edital e de seus anexos, prevalecerão as regras do Edital quanto aos aspectos procedimentais da licitação, disputa, julgamento, habilitação, recursos, sanções e demais atos do certame.

16.11.1. Quanto às especificações técnicas dos alimentos, unidades de fornecimento, quantitativos estimados, marcas, fichas técnicas, rotulagem, validade, regularidade sanitária, condições de entrega, critérios de aceitação, recebimento, substituição de produtos e obrigações de execução, prevalecerão as disposições do Termo de Referência, salvo disposição expressa em sentido diverso neste Edital.

16.11.2. Quanto às condições de registro, vigência, prorrogação, execução, cancelamento, cadastro de reserva, controle de saldos, preços registrados e obrigações dos fornecedores registrados, prevalecerão as disposições da Ata de Registro de Preços, desde que compatíveis com este Edital, com o Termo de Referência e com a legislação aplicável.

16.12. O Edital e seus anexos serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no sistema eletrônico utilizado para realização do certame e/ou no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, observadas as normas de publicidade e transparência aplicáveis.

16.13. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio ou pela autoridade competente, conforme a fase do procedimento, com observância da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 3.253/2023, das normas aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços, dos princípios que regem as contratações públicas e das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

16.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos legais, o Termo de Referência, a minuta da Ata de Registro de Preços, os modelos de declarações, o modelo de proposta, as especificações técnicas, as planilhas e demais anexos disponibilizados pela Administração.

Embu-Guaçu, 22 de julho de 2026.

Francisco José do Nascimento
Prefeito Municipal





(papel timbrado da licitante)
ANEXO – II
MODELO PROPOSTA READEQUADA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, estabelecida à _____, nº _____, Bairro _____, Município/UF _____, CEP _____, telefone _____, e-mail _____, por intermédio de seu representante legal, apresenta a presente PROPOSTA READEQUADA, conforme último lance ofertado/negociação realizada no sistema eletrônico, nos seguintes termos:

| LOTE | | | | | |
|-------------|------|-----------|----------------|-------------|-------|
| TEM | QTD. | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL | MARCA |
| | | | R\$ | R\$ | |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ | |

2. COMPOSIÇÃO DA PROPOSTA

2.1. A composição dos valores unitários dos itens integrantes do lote, com indicação das respectivas marcas, fabricantes, unidades de fornecimento, quantidades estimadas, valores unitários e valores totais, seguirá anexa à presente proposta readequada, conforme modelo disponibilizado pela Administração ou exigido no sistema eletrônico.

3. DECLARAÇÕES DA PROPONENTE

3.1. Declaramos que o prazo de validade da presente proposta é de 60 (sessenta) dias, contado da data de sua apresentação, salvo prazo superior aceito pela Administração ou previsto no Edital.

3.2. Declaramos que o prazo de pagamento será aquele estabelecido no Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

3.3. Declaramos que os preços ofertados contemplam todos os custos necessários ao integral fornecimento dos produtos, inclusive tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais,

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





frete, transporte, carga, descarga, embalagem, acondicionamento, seguros, substituição de produtos recusados e demais despesas diretas ou indiretas incidentes sobre a execução do objeto.

3.4. Declaramos que os produtos ofertados atendem integralmente às especificações técnicas, unidades de fornecimento, gramaturas, marcas indicadas, condições de embalagem, rotulagem, validade, regularidade sanitária e demais exigências previstas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.

3.5. Declaramos conhecer integralmente os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº 0001/2026 e seus anexos, aos quais nos sujeitamos, comprometendo-nos a fornecer os produtos nas condições propostas, conforme a marca ofertada e aprovada pela Administração.

3.6. Declaramos estar cientes de que a substituição de marca, fabricante, embalagem, unidade de fornecimento ou característica essencial do produto somente poderá ocorrer mediante prévia autorização formal da Administração, quando legalmente admitida e tecnicamente justificada.

DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

| | |
|-----------------------|-----|
| NOME: | |
| CPF: | RG: |
| ENDEREÇO COMERCIAL: | |
| ENDEREÇO RESIDENCIAL: | |
| FONE: | |
| E-MAIL: | |

DADOS BANCÁRIOS

| | |
|----------|------------------|
| BANCO | NÚMERO DO BANCO: |
| AGÊNCIA: | CONTA CORRENTE: |

Local, XX de XXXX de 2026.

Ass. Responsável / Repres. Legal

Cargo:

CPF:

Carimbo da Empresa

NOTA: O proponente deverá rubricar a 1ª via desta planilha/proposta.





(papel timbrado da licitante)

ANEXO – III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, n° _____, Bairro _____, Município/UF _____, CEP _____, telefone _____, e-mail _____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para os devidos fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0001/2026, que conhece integralmente o Edital, o Termo de Referência, a minuta da Ata de Registro de Preços e todos os seus anexos, concordando com suas cláusulas, condições, prazos, obrigações e penalidades.

1. A declarante afirma que os produtos ofertados atenderão integralmente às especificações técnicas, unidades de fornecimento, gramaturas, marcas indicadas, condições de embalagem, rotulagem, validade, regularidade sanitária, prazos de entrega e demais exigências previstas no Edital e no Termo de Referência.
2. A declarante compromete-se a executar o objeto conforme as condições estabelecidas no Edital, na proposta apresentada, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, assumindo integral responsabilidade pela veracidade das informações prestadas e pela conformidade dos produtos ofertados.
3. A declarante reconhece que eventual descumprimento das condições do Edital, do Termo de Referência, da proposta, da Ata de Registro de Preços ou dos instrumentos equivalentes poderá acarretar desclassificação, inabilitação, recusa do recebimento, obrigação de substituição dos produtos, aplicação de sanções administrativas e demais consequências legais cabíveis.

_____, ... de de 20__.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





(papel timbrado da licitante)

ANEXO - IV

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, nº _____, Bairro _____, Município/UF _____, CEP _____, telefone _____, e-mail _____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para os devidos fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0001/2026, que conhece integralmente o Edital, o Termo de Referência, a minuta da Ata de Registro de Preços e todos os seus anexos, concordando com suas cláusulas, condições, prazos, obrigações e penalidades.

1. A declarante afirma que os produtos ofertados atenderão integralmente às especificações técnicas, unidades de fornecimento, gramaturas, marcas indicadas, condições de embalagem, rotulagem, validade, regularidade sanitária, prazos de entrega e demais exigências previstas no Edital e no Termo de Referência.
2. A declarante compromete-se a executar o objeto conforme as condições estabelecidas no Edital, na proposta apresentada, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, assumindo integral responsabilidade pela veracidade das informações prestadas e pela conformidade dos produtos ofertados.
3. A declarante reconhece que eventual descumprimento das condições do Edital, do Termo de Referência, da proposta, da Ata de Registro de Preços ou dos instrumentos equivalentes poderá acarretar desclassificação, inabilitação, recusa do recebimento, obrigação de substituição dos produtos, aplicação de sanções administrativas e demais consequências legais cabíveis.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável





(papel timbrado da licitante)

ANEXO – V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, nº _____, Bairro _____, Município/UF _____, CEP _____, telefone _____, e-mail _____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para os devidos fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0001/2026, que assume integral responsabilidade pelas informações prestadas, pelos documentos apresentados, pela proposta ofertada e pela futura execução do objeto, caso venha a ser vencedora do certame.

1. A declarante responsabiliza-se pela veracidade, autenticidade e validade de todos os documentos, declarações, certidões, fichas técnicas, rótulos, laudos, certificados, documentos sanitários, amostras e demais informações apresentadas durante a licitação, na assinatura da Ata de Registro de Preços e nas contratações dela decorrentes.
2. A declarante compromete-se a fornecer os produtos em conformidade com as especificações técnicas, marcas aprovadas, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, rotulagem, prazos de validade, regularidade sanitária, condições de transporte, armazenamento e demais exigências previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta vencedora e na Ata de Registro de Preços.
3. A declarante assume responsabilidade pela substituição, às suas expensas, de produtos recusados pela Administração por desconformidade técnica, prazo de validade inadequado, embalagem violada, rotulagem irregular, vício de qualidade, ausência de regularidade sanitária, avaria, deterioração ou qualquer condição que comprometa o uso regular ou o consumo seguro dos alimentos.
4. A declarante reconhece que o descumprimento das obrigações assumidas poderá acarretar recusa do recebimento, obrigação de substituição, aplicação de sanções administrativas, responsabilização civil e demais consequências legais previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

_____, em ___ de _____ de 2026.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável





(papel timbrado da empresa)

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede _____ à _____, n° _____, Bairro _____, Município/UF _____, CEP _____, telefone _____, e-mail _____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para os devidos fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0001/2026, que não possui, em seu quadro societário, diretivo, administrativo ou técnico, pessoa que mantenha vínculo de natureza familiar com agente público que exerça função de direção, chefia, assessoramento, licitação, fiscalização, gestão contratual ou tomada de decisão no âmbito da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, em situação que configure impedimento, conflito de interesses ou vedação legal.

1. A declarante afirma, ainda, que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante, com agente público que desempenhe função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, nem com cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nas hipóteses vedadas pela legislação aplicável.
2. A declarante compromete-se a comunicar imediatamente à Administração qualquer fato superveniente que possa caracterizar impedimento, conflito de interesses ou alteração das condições declaradas.
3. A declarante reconhece que a falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções administrativas, civis e criminais cabíveis, especialmente aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da desclassificação da proposta, inabilitação no certame ou rescisão dos instrumentos eventualmente firmados.

XXXXXXXXXXXXXXXXX, de de

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável





(papel timbrado da empresa)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0001.2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 2345/2026

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos..

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) do RG nº _____ e inscrito(a) no CPF sob nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0001/2026, que se enquadra na condição de:

1. Microempresa – ME;
2. Empresa de Pequeno Porte – EPP;
3. Microempreendedor Individual – MEI, quando aplicável.

Declara, ainda, que atende aos requisitos estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto aos limites de receita bruta e demais condições legais para fruição do tratamento diferenciado e favorecido, não incidindo em quaisquer das hipóteses de vedação previstas na referida legislação.

Declara também que está apta a usufruir dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, inclusive quanto à participação em cota reservada para ME/EPP, quando aplicável, bem como quanto ao tratamento favorecido relativo à regularização fiscal e trabalhista, nos termos da legislação vigente.

Declara, por fim, que inexistem fatos supervenientes que impliquem seu desenquadramento da condição declarada, comprometendo-se a comunicar imediatamente à Prefeitura Municipal de Embu Guaçu/SP qualquer alteração que modifique sua situação jurídica ou fiscal para fins de participação no certame.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração.

Local/data _____.

(Assinatura e identificação do responsável legal pela licitante)

Nome:

RG:

Cargo:





(papel timbrado da licitante)
ANEXO - VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITO EM RELAÇÃO À PMEG.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital e de seus anexos.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, nº _____, Bairro _____, Município/UF _____, CEP _____, telefone _____, e-mail _____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para os devidos fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0001/2026, que não possui débito vencido, exigível e não regularizado perante o Município de Embu-Guaçu/SP, especialmente quanto a tributos, taxas, multas, preços públicos, sanções administrativas, obrigações fiscais, contratuais ou quaisquer outros débitos municipais que possam impedir sua participação no certame ou futura contratação com a Administração Pública Municipal.

1. A declarante afirma estar ciente de que a presente declaração não substitui a apresentação das certidões de regularidade fiscal exigidas no Edital, quando aplicáveis, nem impede a Administração de realizar consultas junto aos cadastros municipais e demais sistemas oficiais disponíveis.
2. A declarante compromete-se a comunicar imediatamente à Administração qualquer fato superveniente que altere a situação ora declarada, especialmente a constituição, inscrição, vencimento ou exigibilidade de débito municipal não regularizado.
3. A declarante reconhece que a falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções administrativas, civis e criminais cabíveis, especialmente aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da desclassificação da proposta, inabilitação no certame ou rescisão dos instrumentos eventualmente firmados.

Local/data _____.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome:
RG:
CPF:
Cargo:

OBS: Apresentar esta declaração acompanhada da prova de regularidade fiscal com a fazenda municipal do município da sede.

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





ANEXO IX
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº I-2345/2026

Aos xx dias do mês de xxxx do ano de 2026, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU**, CNPJ nº 46.523.148/0001-01, situada na Rua Coronel Luiz Tenório de Brito nº. 458, Centro, Embu Guaçu, São Paulo, CEP:06900-095, telefone: (11) 4662-7381, e-mail: licitacao@eg.sp.gov.br, representada por seu Prefeito **Sr. Francisco José do Nascimento**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG N°xxxxxxxx-x, CPF N°XXX.XXX.XXX-XX e de outro, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, BAIRRO, CIDADE, ESTADO, CEP: XXXXXX, telefone (XX) XXXX-XXXX, e-mail: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, vencedora e adjudicatária do **XXXXXXXXXXXXXXXX** supra referido, representada através do **Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, Proprietário, RG nºxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CPF nºxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais, setores operacionais e demais estruturas vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados, condições de fornecimento, critérios de qualidade e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência, no Edital do Pregão Eletrônico nº 0001/2026 e em seus anexos.

1.2. Os quantitativos registrados possuem natureza estimativa, não constituindo obrigação de aquisição integral por parte da Administração, sendo as futuras contratações realizadas conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, a disponibilidade orçamentária, a conveniência administrativa e a emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho, contrato ou instrumento equivalente.

1.3. Os produtos registrados deverão ser fornecidos em conformidade com as marcas aprovadas, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, rotulagem, prazos de validade, regularidade sanitária, condições de armazenamento, transporte e demais especificações constantes da proposta vencedora, do Termo de Referência, do Edital e desta Ata de Registro de Preços.





1.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a contratar, facultando-se a realização de contratação específica para atendimento da necessidade administrativa, desde que devidamente justificada e observada a legislação aplicável.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, os quantitativos estimados, os lotes, os itens, as marcas aprovadas, as unidades de fornecimento, os valores unitários, os valores totais, o fornecedor detentor e as demais condições ofertadas na proposta vencedora são aqueles constantes do quadro anexo a esta Ata, observadas as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na proposta homologada.

| LOTE | | | | |
|----------------------------|-----------|------|----------------|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTDE | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
| | | | | |
| VALOR TOTAL DO LOTE | | | | |

2.2. Vinculam-se a esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº 0001/2026, o Termo de Referência, a proposta da Detentora, a ata da sessão pública, o resultado homologado e demais documentos que instruem o Processo Administrativo nº 2345/2026.

2.3. Nos preços registrados estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários ao integral fornecimento dos produtos, inclusive tributos, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, transporte, frete, carga, descarga, embalagem, acondicionamento, logística, seguros, substituição de produtos recusados e demais despesas incidentes sobre a execução do objeto.

2.4. O pagamento será realizado conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência, mediante efetiva entrega dos produtos, recebimento definitivo, ateste pela unidade requisitante, apresentação da respectiva nota fiscal e observância das normas de execução orçamentária e financeira da Administração Municipal.

2.5. O pagamento ficará condicionado à conformidade dos produtos entregues com as marcas aprovadas, especificações técnicas, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, rotulagem, prazos de validade, regularidade sanitária, condições de transporte e demais exigências previstas nesta Ata, no Termo de Referência, no Edital e na proposta vencedora.

2.6. A existência de divergência, irregularidade fiscal, inconsistência na nota fiscal, entrega parcial não autorizada, produto recusado, desconformidade técnica ou pendência de substituição poderá suspender o prazo de pagamento até a regularização integral pela Detentora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

2.7. A Detentora não será ressarcida de quaisquer despesas decorrentes de custos, serviços, fornecimentos, substituições, deslocamentos ou encargos não previstos na presente Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência, no Edital ou na proposta vencedora, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A adesão de órgãos ou entidades não participantes à presente Ata de Registro de Preços somente será admitida quando expressamente autorizada pelo órgão gerenciador e desde que observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





3.253/2023, do Decreto Federal nº 11.462/2023, quando aplicável de forma subsidiária e compatível com a regulamentação municipal, e demais normas aplicáveis.

3.2. A adesão dependerá de prévia consulta ao órgão gerenciador, demonstração da vantajosidade da adesão, compatibilidade do objeto registrado com a necessidade administrativa do órgão aderente, comprovação da adequação dos preços registrados aos valores praticados no mercado, disponibilidade de saldo, observância dos limites legais aplicáveis e anuência expressa da Detentora da Ata, considerada sua capacidade de fornecimento.

3.3. A eventual adesão não poderá comprometer o atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, nem prejudicar os quantitativos, prazos, condições de entrega, marcas aprovadas, padrões de qualidade, validade, regularidade sanitária e demais obrigações assumidas pela Detentora perante o órgão gerenciador.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 01 (um) ano, contado da data de sua assinatura ou da data nela indicada, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e observadas as disposições legais aplicáveis.

4.2. A contratação decorrente desta Ata será formalizada conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, instrumento contratual ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3. Em razão da natureza do Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária específica será realizada no momento da formalização de cada contratação decorrente da Ata, mediante emissão da respectiva Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, contrato ou instrumento equivalente, observada a disponibilidade orçamentária e financeira da unidade requisitante.

4.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas nesta Ata, no Edital, no Termo de Referência e na proposta vencedora, mas não obrigará a Administração à contratação integral dos quantitativos registrados.

4.5. A convocação para assinatura da Ata observará o prazo e as condições estabelecidas no Edital, sob pena de decadência do direito ao registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

4.6. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, quando cabível, observadas as hipóteses e os limites previstos no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.7. O prazo de convocação para assinatura da Ata poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo inicialmente concedido, devidamente justificada e aceita pela Administração.

4.8. A existência de preços registrados não impede a Administração de realizar licitação específica ou adotar outro procedimento legalmente cabível para atendimento de necessidade





administrativa, desde que devidamente justificado o interesse público e observada a legislação aplicável.

CLÁUSULA QUINTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato superveniente que eleve o custo dos bens registrados, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 3.253/2023, do Edital, do Termo de Referência e desta Ata.

5.1.1. A alteração poderá ocorrer em razão de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata nas condições originalmente pactuadas.

5.1.2. A alteração também poderá decorrer da criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, ou da superveniência de disposições legais com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

5.1.3. Poderão ser admitidas outras hipóteses legalmente previstas de revisão, reajustamento ou atualização dos preços registrados, desde que devidamente comprovadas e observadas as condições previstas no Edital, no Termo de Referência, nesta Ata e na legislação aplicável.

5.2. O pedido de alteração dos preços registrados deverá ser formalmente apresentado pela Detentora, acompanhado de documentação comprobatória idônea, planilha demonstrativa de custos, notas fiscais, cotações, documentos de mercado ou outros elementos que evidenciem a efetiva alteração dos custos.

5.3. A mera alegação de aumento de custos não será suficiente para autorizar a alteração do preço registrado, cabendo à Detentora demonstrar, de forma objetiva e documental, a ocorrência do fato superveniente, sua repercussão direta no preço registrado e a impossibilidade de manutenção das condições originalmente pactuadas.

5.4. A análise do pedido será realizada pela Administração, podendo ser precedida de pesquisa de mercado, diligências, negociação com a Detentora e manifestação técnica ou jurídica, quando necessário.

5.5. Enquanto não houver decisão formal da Administração quanto ao pedido de alteração, a Detentora deverá cumprir as obrigações assumidas nas condições vigentes, salvo impossibilidade devidamente reconhecida pela Administração.

CLÁUSULA SEXTA – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará a Detentora para negociar a redução do preço registrado.

6.2. Caso a Detentora não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, poderá ser liberada do compromisso assumido quanto ao item ou lote registrado, sem aplicação de penalidade administrativa, desde que demonstrada a impossibilidade de manutenção do preço e observadas as condições legais aplicáveis.





- 6.3. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador poderá convocar os fornecedores integrantes do cadastro de reserva, observada a ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.
- 6.4. Se não houver êxito nas negociações, o órgão gerenciador poderá proceder ao cancelamento do preço registrado, total ou parcialmente, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 6.5. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e a Detentora alegar impossibilidade de cumprimento das obrigações assumidas, poderá requerer a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que inviabilize a execução nas condições originalmente pactuadas.
- 6.6. O requerimento deverá ser acompanhado de documentação comprobatória idônea, planilha de custos, notas fiscais, cotações atualizadas ou outros elementos capazes de demonstrar a alteração efetiva dos custos.
- 6.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador, devendo a Detentora cumprir as obrigações assumidas, sob pena de cancelamento do registro e aplicação das sanções cabíveis.
- 6.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os fornecedores integrantes do cadastro de reserva, observada a ordem de classificação, as condições previstas no Edital, nesta Ata e na legislação aplicável.
- 6.9. Caso reste comprovada a majoração do preço de mercado que inviabilize a manutenção do preço registrado, a Administração poderá atualizar o preço, desde que preservada a vantajosidade, a compatibilidade com os valores praticados no mercado e o interesse público.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. O registro do fornecedor poderá ser cancelado pelo órgão gerenciador quando a Detentora:
- 7.1.1. descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, do Edital, do Termo de Referência ou dos instrumentos decorrentes, sem motivo justificado;
 - 7.1.2. não retirar a Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceita;
 - 7.1.3. não aceitar manter seu preço registrado nas hipóteses previstas na legislação aplicável;
 - 7.1.4. sofrer sanção que impeça sua contratação pela Administração Pública, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;
 - 7.1.5. praticar ato que comprometa a regular execução da Ata ou demonstre incapacidade de atendimento das obrigações assumidas;
 - 7.1.6. entregar produtos em desconformidade com as especificações técnicas, marcas aprovadas, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, rotulagem, validade, regularidade sanitária ou demais condições previstas no Termo de Referência;
 - 7.1.7. recusar, retardar injustificadamente ou deixar de substituir produtos recusados pela Administração.





7.2. Na hipótese de aplicação de sanção cuja vigência não ultrapasse o prazo de validade da Ata, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, manter o registro de preços, vedadas novas contratações enquanto perdurarem os efeitos da penalidade, quando aplicável.

7.3. O cancelamento do registro será formalizado por decisão motivada do órgão gerenciador, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses:

7.4.1. quando os preços registrados se tornarem superiores aos praticados no mercado e não houver êxito na negociação para sua redução;

7.4.2. por razão de interesse público devidamente justificada;

7.4.3. a pedido da Detentora, em decorrência de caso fortuito, força maior ou fato superveniente devidamente comprovado que inviabilize o cumprimento da obrigação;

7.4.4. nas demais hipóteses previstas na legislação aplicável, no Edital, no Termo de Referência ou nesta Ata.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento das obrigações previstas nesta Ata de Registro de Preços, no Edital, no Termo de Referência ou nos instrumentos dela decorrentes sujeitará a Detentora às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e nas condições estabelecidas no Edital.

8.2. As sanções também poderão ser aplicadas aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem injustificadamente os compromissos assumidos, especialmente após aceitarem compor o registro ou assinarem a Ata de Registro de Preços.

8.3. A aplicação das penalidades observará o devido processo legal, o contraditório, a ampla defesa, a proporcionalidade, a gravidade da infração, os danos causados à Administração, a vantagem auferida ou pretendida pela Detentora e os demais critérios previstos na legislação aplicável.

8.4. Compete ao órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações previstas nesta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da competência do órgão ou unidade requisitante para comunicar irregularidades, instruir ocorrências, registrar descumprimentos e adotar as providências necessárias à adequada fiscalização do fornecimento.

8.5. A aplicação de sanção administrativa não afasta a obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração, nem impede a adoção de outras medidas administrativas, civis ou criminais cabíveis.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA DETENTORA

9.1. Fornecer os alimentos registrados em conformidade com as especificações técnicas, marcas aprovadas, unidades de fornecimento, gramaturas, quantidades solicitadas, prazos, locais de entrega e demais condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, nesta Ata e nos instrumentos decorrentes.





9.2. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relacionados ao fornecimento, incluindo tributos, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, transporte, frete, carga, descarga, embalagem, acondicionamento, logística, seguros, substituição de produtos recusados e demais despesas necessárias à adequada entrega dos produtos.

9.3. Entregar os produtos próprios para consumo humano, em perfeitas condições de conservação, devidamente acondicionados, embalados, identificados e acompanhados das informações obrigatórias, incluindo, quando aplicável, marca, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais, alergênicos, advertências obrigatórias, registro, dispensa de registro, notificação ou regularização perante órgão competente.

9.4. Observar, durante o transporte, armazenamento e entrega, as condições adequadas de conservação dos alimentos, evitando exposição indevida a umidade, calor excessivo, sujidades, contaminação, pragas, avarias ou qualquer situação que comprometa a qualidade, integridade ou segurança dos produtos.

9.5. Comunicar formalmente à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antes do vencimento do prazo de entrega, qualquer fato superveniente que possa impedir ou dificultar o cumprimento da obrigação, apresentando a respectiva justificativa e documentação comprobatória.

9.6. Substituir, no prazo estabelecido no Termo de Referência ou determinado pela Administração, os produtos recusados por desconformidade técnica, avaria, violação de embalagem, validade inadequada, divergência de marca aprovada, rotulagem irregular, ausência de regularidade sanitária ou qualquer irregularidade constatada no recebimento.

9.7. Manter, durante toda a vigência da Ata e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, inclusive regularidade fiscal, trabalhista, econômico-financeira, técnica e sanitária, quando aplicável.

9.8. Responder por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução da Ata, nos termos da legislação aplicável.

9.9. Não substituir marca, fabricante, embalagem, composição, unidade de fornecimento, gramatura ou característica essencial do produto registrado sem prévia autorização formal da Administração, quando legalmente admitida e tecnicamente justificada.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

10.1. Exercer a gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, por meio de servidores formalmente designados pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. Acompanhar, fiscalizar e conferir o fornecimento dos alimentos, verificando sua conformidade com as especificações técnicas, marcas aprovadas, quantidades solicitadas, unidades de fornecimento, gramaturas, prazos, condições de entrega, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária e demais exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e nesta Ata.

10.3. Recusar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as especificações exigidas, determinando sua substituição, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.





10.4. Prestar as informações e esclarecimentos necessários à regular execução do objeto, quando solicitados formalmente pela Detentora.

10.5. Efetuar o pagamento dos produtos regularmente entregues, recebidos definitivamente e atestados, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e as normas de execução orçamentária e financeira aplicáveis.

10.6. Notificar a Detentora sobre irregularidades constatadas na execução da Ata ou das contratações dela decorrentes, concedendo prazo para correção, substituição ou manifestação, quando cabível.

10.7. Controlar os saldos registrados, as Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho, entregas realizadas, produtos recusados, substituições, pagamentos e demais atos relacionados à execução da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

11.1. As partes comprometem-se a observar as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, quando houver tratamento de dados pessoais em razão da execução desta Ata ou dos instrumentos dela decorrentes.

11.2. A Detentora deverá tratar eventuais dados pessoais a que tiver acesso exclusivamente para as finalidades relacionadas à execução do objeto, observando os princípios da finalidade, adequação, necessidade, segurança, prevenção e transparência.

11.3. A Detentora deverá adotar medidas de segurança aptas a proteger os dados eventualmente tratados, responsabilizando-se pelo uso indevido, vazamento ou tratamento irregular de dados pessoais, nos termos da legislação aplicável.

11.4. Eventuais dados pessoais coletados pela Detentora serão mantidos somente pelo tempo necessário ao cumprimento das obrigações decorrentes desta Ata e dos instrumentos dela derivados, ressalvadas as hipóteses legais de conservação previstas no art. 16 da Lei Federal nº 13.709/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca competente de Embu-Guaçu/SP para dirimir eventuais dúvidas ou controvérsias decorrentes da presente Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

12.2. E, por estarem justas e acordadas, as partes firmam a presente Ata de Registro de Preços, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Embu Guaçu, xx de xxxxxxxx de 2026.

Prefeito Municipal de Embu Guaçu
Francisco José do Nascimento
Contratante





XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratado





TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU

DETENTORA: xx

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° xxxx/xxxx

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados, condições de fornecimento e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência, no Edital do Pregão Eletrônico nº 0001/2026 e em seus anexos.

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante 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.

Embu Guaçu, xx de xxxxxxxxxxx de 2026.





AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.986.748-03

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME DE LICITAÇÃO:

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.986.748-03

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.986.748-03

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Cargo: xxxxxxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.986.748-03

Assinatura: _____

Pelo Gestor:

Nome: Fernando Araujo Barbosa

Cargo: Chefe de Divisão de almoxarifado

CPF: 307.595.768-23

Assinatura: _____





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0001.2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A presente demanda administrativa tem por finalidade atender às necessidades futuras, eventuais, recorrentes e essenciais de abastecimento das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais, setores operacionais e demais estruturas vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, mediante futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, indispensáveis à manutenção regular das atividades institucionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

1.1.1. Os alimentos contemplados na presente contratação constituem bens de consumo ordinário, eventual ou programado, destinados ao atendimento das demandas formalmente apresentadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, sendo necessários ao funcionamento de unidades públicas, ao suporte de atividades administrativas e operacionais, ao atendimento de programas municipais, ao apoio de ações institucionais e à continuidade de serviços públicos que demandem fornecimento regular de gêneros alimentícios não perecíveis.

1.1.2. A utilização dos alimentos poderá ocorrer, conforme a necessidade de cada Secretaria Municipal requisitante, em unidades administrativas, equipamentos públicos, programas assistenciais, ações institucionais, unidades escolares, unidades de saúde, setores operacionais, almoxarifados, repartições públicas, atividades de apoio e demais ambientes vinculados à execução dos serviços públicos municipais.

1.2. A necessidade administrativa decorre da obrigação permanente da Administração Pública Municipal de assegurar condições adequadas de planejamento, abastecimento, continuidade, regularidade e eficiência no atendimento das demandas públicas formalizadas pelas Secretarias Municipais participantes, especialmente no que se refere à disponibilidade de gêneros alimentícios não perecíveis para atendimento das atividades institucionais, administrativas, assistenciais, educacionais, operacionais e funcionais desenvolvidas no âmbito municipal.

1.2.1. A contratação visa garantir o abastecimento planejado das unidades municipais, a reposição tempestiva dos itens demandados, a redução de contratações fragmentadas, a padronização das especificações técnicas, a racionalização da gestão de compras, a ampliação da competitividade, o controle dos saldos registrados e a





obtenção de maior economicidade por meio da consolidação das demandas em procedimento licitatório único.

1.3. A insuficiência, descontinuidade ou ausência de instrumento formal apto ao fornecimento dos alimentos objeto da presente contratação poderá comprometer a regular execução das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais requisitantes, podendo ocasionar desabastecimento, prejuízos ao planejamento das unidades, dificuldades operacionais, necessidade de contratações emergenciais ou pontuais, perda de eficiência administrativa, fragmentação de despesas e risco de comprometimento da continuidade de serviços, programas e ações públicas municipais.

1.4. Além do caráter administrativo e operacional, a presente demanda possui relevância institucional e social, considerando que parte dos alimentos não perecíveis poderá ser utilizada em ações assistenciais, programas municipais, atendimento de unidades públicas, apoio a atividades educacionais, suporte a ações institucionais e demais políticas públicas desenvolvidas pelo Município, conforme as finalidades declaradas pelas Secretarias requisitantes nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

1.4.1. A adequada disponibilidade de alimentos não perecíveis contribui para a organização das rotinas públicas, para a continuidade das ações municipais, para o atendimento tempestivo das demandas setoriais e para o fortalecimento do planejamento administrativo, evitando aquisições isoladas, intempestivas ou realizadas sem ganho de escala.

1.4.2. A ausência ou insuficiência desses insumos pode impactar negativamente o atendimento das demandas institucionais, a programação das unidades requisitantes, a execução de ações públicas, a regularidade de programas municipais, o apoio a atividades administrativas e operacionais e a capacidade de resposta da Administração às necessidades identificadas pelas Secretarias Municipais.

1.5. A necessidade administrativa foi formalmente identificada e consolidada a partir dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados individualmente pelas Secretarias Municipais requisitantes, os quais registram as necessidades setoriais relacionadas à futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis para atendimento das respectivas unidades, programas, atividades e rotinas institucionais.

1.5.1. A consolidação da demanda considerou os quantitativos informados pelas Secretarias Municipais, a quantidade de unidades atendidas, as rotinas administrativas e operacionais, as ações e programas desenvolvidos, a necessidade de abastecimento durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços, a estimativa de consumo para o período planejado e a conveniência de formação de limite máximo de registro.

1.5.2. A Secretaria Municipal de Suprimentos atuou na consolidação técnica e administrativa das demandas formalizadas, compatibilizando especificações, unidades de fornecimento, grupos de itens, quantitativos, parâmetros de pesquisa de preços e





modelagem licitatória, sem criar demanda nova ou substituir a responsabilidade das Secretarias requisitantes pela indicação das respectivas necessidades.

1.6. Os quantitativos consolidados no presente procedimento possuem natureza estimativa e representam limite máximo de registro, considerando as características futuras, variáveis e parceladas da demanda administrativa, não representando obrigação de contratação integral por parte da Administração Pública Municipal, nos termos da sistemática aplicável ao Sistema de Registro de Preços.

1.6.1. A efetiva aquisição dos itens registrados ficará condicionada à necessidade administrativa verificada durante a vigência da Ata de Registro de Preços, à disponibilidade orçamentária, ao controle dos saldos registrados, à emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente e ao atendimento das condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na futura Ata.

1.7. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente vantajosa e compatível com o interesse público, especialmente em razão da natureza futura e eventual da contratação, da necessidade de aquisições parceladas, da impossibilidade de definição prévia exata do quantitativo a ser efetivamente adquirido, da multiplicidade de Secretarias Municipais participantes, da diversidade de unidades atendidas, da necessidade de reposição conforme demanda e da busca por maior eficiência administrativa.

1.8. A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá à Administração Pública Municipal maior flexibilidade administrativa, abastecimento planejado das unidades municipais, redução de riscos de desabastecimento, diminuição da formação de estoques excessivos, mitigação de perdas decorrentes de vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado, maior controle sobre o consumo institucional, melhor gerenciamento dos saldos registrados e racionalização da aplicação dos recursos públicos.

1.9. A estruturação do objeto observou critérios técnicos de similaridade entre os gêneros alimentícios, natureza dos produtos, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, logística de entrega, condições de armazenamento, padronização operacional, racionalidade administrativa, eficiência da futura execução contratual, ampliação da competitividade e mitigação de riscos de fracasso de itens ou lotes.

1.9.1. Para fins de organização técnica da demanda, os itens foram agrupados por natureza alimentar correlata, contemplando, entre outros, achocolatados, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes da planilha consolidada.

1.9.2. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto foi estruturado em 22 lotes, em razão do desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla





concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto, em observância ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

1.9.3. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

1.9.4 Para fins de organização técnica da demanda, os 362 itens foram agrupados em 11 (onze) grupos de natureza alimentar correlata, observando-se a similaridade entre os produtos, a compatibilidade mercadológica, a cadeia de fornecimento, as condições de armazenamento e a logística de entrega.

1.9.5 Para fins de disputa e formação da Ata de Registro de Preços, os grupos técnicos foram desdobrados em 20 (vinte) lotes licitatórios, compreendendo lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível, tecnicamente compatível e expressamente indicado na planilha de itens e quantitativos integrante do Termo de Referência.

1.9.6 A estruturação em grupos técnicos e o desdobramento em lotes de disputa não implicam duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

1.10. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA E INDICAÇÃO DA DESPESA

1.10.1. Considerando a natureza da contratação sob o regime de Sistema de Registro de Preços, registra-se que a presente fase de planejamento não demanda, obrigatoriamente, a indicação prévia e integral das dotações orçamentárias específicas para cobertura da totalidade dos quantitativos estimados constantes no procedimento, uma vez que a futura Ata de Registro de Preços possui caráter estimativo, eventual e não obrigacional para a Administração Pública Municipal.

1.10.2. A contratação será executada de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais requisitantes, sendo as despesas decorrentes das futuras aquisições suportadas pelas dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente de cada unidade administrativa demandante, observadas a disponibilidade orçamentária, a disponibilidade financeira, a compatibilidade com o planejamento administrativo, a emissão prévia da respectiva Nota de Empenho e as classificações funcionais e programáticas pertinentes à natureza da despesa.





1.10.3. As dotações orçamentárias específicas serão oportunamente indicadas no momento da formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, por meio das respectivas Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes emitidos pelas Secretarias Municipais requisitantes, conforme a necessidade administrativa efetiva e observadas as normas de execução orçamentária e financeira da Administração Pública Municipal.

1.10.4. A sistemática adotada encontra respaldo na natureza jurídica do Sistema de Registro de Preços, na característica estimativa, futura e parcelada da contratação, na inexistência de obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos registrados, nos princípios da eficiência, planejamento e economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e nas diretrizes aplicáveis às contratações públicas de fornecimento parcelado.

1.10.5. Ressalta-se que a futura Ata de Registro de Preços não constitui instrumento de obrigação imediata de contratação ou execução integral do objeto estimado, tratando-se de mecanismo administrativo destinado à formação de registro formal de preços e fornecedores para atendimento das necessidades futuras e eventuais da Administração Pública Municipal durante o período de vigência da Ata.

1.10.6. As despesas decorrentes das futuras contratações observarão as dotações próprias das Secretarias Municipais requisitantes, o Plano Plurianual – PPA, a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO, a Lei Orçamentária Anual – LOA, as normas de responsabilidade fiscal, as disposições da Lei Federal nº 4.320/1964, as disposições da Lei Complementar nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal e demais normas aplicáveis à execução orçamentária e financeira da Administração Pública.

1.10.7. A presente modelagem administrativa proporciona maior racionalização da gestão orçamentária municipal, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a efetiva necessidade das unidades administrativas, evitando imobilização desnecessária de recursos públicos, formação excessiva de estoques, desperdícios decorrentes de vencimento ou deterioração dos alimentos, aquisições desnecessárias e comprometimento indevido da capacidade orçamentária e financeira do Município.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A futura contratação deverá observar integralmente as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 3.253/2023, do Decreto Federal nº 11.462/2023, quando aplicável de forma subsidiária e compatível com a regulamentação municipal, das normas sanitárias aplicáveis, das regulamentações expedidas pelos órgãos competentes e das demais legislações correlatas aplicáveis à natureza do objeto.

2.1.1. A contratação será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, sob o regime de Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por lote, considerando a natureza futura, eventual, recorrente e parcelada da demanda,





a impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos efetivamente consumidos durante a vigência da Ata, a necessidade de aquisições conforme demanda, a multiplicidade de Secretarias Municipais participantes, a diversidade de unidades atendidas e a busca por maior eficiência administrativa, economicidade e racionalização das contratações públicas.

2.2. Os produtos a serem fornecidos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular, em perfeitas condições de conservação, dentro do prazo de validade, compatíveis com o padrão de qualidade exigido para atendimento das demandas institucionais da Administração Pública Municipal e integralmente conformes às especificações técnicas constantes do Termo de Referência, do Edital, da proposta vencedora e da futura Ata de Registro de Preços.

2.2.1. Todos os alimentos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, composição, integridade, segurança alimentar, regularidade sanitária, rotulagem, embalagem, unidade de fornecimento, gramatura, validade, conservação, transporte e armazenamento, conforme a natureza de cada item e as exigências estabelecidas nos documentos da contratação.

2.2.2. Não será admitido o fornecimento de alimentos vencidos, adulterados, reembalados irregularmente, fracionados sem autorização legal, deteriorados, contaminados, com embalagem violada, estufada, enferrujada, rasgada, perfurada ou amassada de modo a comprometer a integridade do produto, bem como de itens com indícios de umidade, mofo, sujidades, pragas, corpos estranhos, alteração de cor, odor, sabor, textura ou qualquer condição que comprometa sua qualidade ou adequação ao consumo.

2.3. Os produtos sujeitos à regulamentação sanitária, inspeção, registro, comunicação, notificação, autorização de comercialização, certificação ou controle por órgão competente deverão possuir regularidade perante os órgãos legalmente responsáveis, quando exigível, especialmente a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, o Ministério da Saúde, os órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e demais autoridades reguladoras aplicáveis à natureza de cada item.

2.3.1. Os produtos de origem animal, lácteos, fórmulas infantis, alimentos destinados a dietas especiais, produtos sem glúten, sem lactose, diet, integral, enriquecidos ou fortificados, enlatados, conservas e demais itens sujeitos a regramento específico deverão observar integralmente as normas legais e sanitárias próprias da respectiva categoria, inclusive quanto à composição, rotulagem, conservação, validade, transporte, armazenamento e informações obrigatórias ao consumidor.

2.3.2. Na hipótese de omissão, inexatidão de redação, referência normativa desatualizada, erro material não essencial ou divergência acessória constante da descrição técnica de determinado item, deverão prevalecer, para fins de aceitação, fornecimento e fiscalização, os requisitos mínimos obrigatórios previstos na legislação sanitária, regulatória e técnica vigente aplicável à respectiva categoria de alimento,





especialmente aqueles expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pelo Ministério da Saúde e pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.

2.3.3. A regra de prevalência prevista no item anterior não autoriza alteração das características essenciais do objeto, especialmente quanto à identidade do produto, unidade de fornecimento, gramatura ou volume, composição mínima expressamente exigida, finalidade nutricional específica, quantitativo, embalagem essencial ou qualquer requisito capaz de influenciar a formulação das propostas, a composição dos preços, a competitividade ou o julgamento objetivo.

2.4. As embalagens dos produtos deverão apresentar, quando aplicável e conforme a legislação vigente, identificação do fabricante, marca, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido, informações nutricionais, advertências obrigatórias, alergênicos, instruções de conservação, condições de armazenamento, origem do produto e demais informações necessárias à adequada identificação, rastreabilidade, controle e fiscalização pela Administração Pública Municipal.

2.4.1. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, embalados, lacrados e protegidos contra avarias, contaminações, deteriorações, umidade, calor excessivo, exposição indevida à luz, poeira, pragas, sujidades e danos decorrentes do transporte, armazenamento ou manuseio, devendo preservar integralmente suas características originais até o recebimento definitivo pela Administração.

2.5. Os alimentos deverão ser fornecidos com prazo de validade compatível com o período estimado de utilização pela Administração Pública Municipal, observando-se o prazo mínimo estabelecido na especificação técnica de cada item ou, na ausência de previsão específica, validade remanescente mínima correspondente a 2/3 (dois terços) do prazo total de validade do produto na data da entrega, salvo justificativa técnica expressamente aceita pela Administração.

2.5.1. Não será admitido o fornecimento de produtos vencidos, próximos ao vencimento em desconformidade com a regra de validade mínima, com data de fabricação ou validade ilegível, rasurada, suprimida ou incompatível com as condições de fornecimento, tampouco de produtos que apresentem integridade comprometida, conservação inadequada ou qualquer condição que prejudique seu uso regular pelas unidades municipais.

2.6. Considerando a natureza dos produtos objeto da contratação, especialmente por se tratar de alimentos destinados ao consumo humano e sujeitos a controle de qualidade, validade, rotulagem, rastreabilidade e regularidade sanitária, a Administração Pública Municipal exigirá, no ato da apresentação da proposta comercial, a indicação obrigatória das marcas ofertadas, acompanhada, quando previsto no Edital ou solicitado pela Administração, de fichas técnicas, rótulos, catálogos, declarações do fabricante, laudos, certificados ou documentos equivalentes que permitam a verificação objetiva das características dos produtos ofertados.





2.6.1. A análise técnica dos produtos ofertados terá por finalidade verificar a compatibilidade dos itens com as especificações exigidas, especialmente quanto à composição, qualidade, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, rotulagem, prazo de validade, regularidade sanitária, rendimento, segurança alimentar e adequação às necessidades institucionais da Administração Pública Municipal.

2.6.2. A Administração Pública poderá, quando necessário e aplicável, solicitar do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar a apresentação de amostras, rótulos, fichas técnicas, laudos laboratoriais, certificações, documentos complementares, declarações do fabricante ou demais elementos necessários à adequada análise técnica dos produtos ofertados, exclusivamente para fins de verificação de conformidade com as especificações previstas no Termo de Referência e no Edital.

2.6.3. A eventual reprovação de marca, ficha técnica, rótulo, amostra ou documento técnico deverá ocorrer de forma motivada e fundamentada, observando critérios objetivos relacionados ao não atendimento das especificações técnicas, divergência de composição, unidade de fornecimento ou gramatura, validade inferior à exigida, ausência de rotulagem obrigatória, embalagem inadequada, desconformidade sanitária, baixa qualidade perceptível, incompatibilidade com a finalidade pública da contratação ou descumprimento das exigências previstas no Termo de Referência e no Edital.

2.7. A futura contratação deverá observar a estruturação do objeto em lotes definidos conforme critérios técnicos de similaridade entre os gêneros alimentícios, natureza dos produtos, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, logística de entrega, condições de armazenamento, racionalidade administrativa, ampliação da competitividade, eficiência da futura execução contratual e mitigação de riscos de fracasso de itens ou lotes.

2.7.1. Para fins de organização técnica da demanda, os itens foram agrupados por natureza alimentar correlata, contemplando achocolatados, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes da planilha consolidada.

2.7.2. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto será estruturado em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

2.7.3. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com o tratamento diferenciado previsto





na Lei Complementar nº 123/2006, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

2.7.4. A adoção de lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP visa ampliar a competitividade do certame, fomentar o desenvolvimento econômico local e regional, estimular a participação das micro e pequenas empresas, assegurar tratamento diferenciado legalmente previsto e preservar a vantajosidade da contratação, sem comprometer a qualidade dos alimentos, a logística de fornecimento, a padronização técnica e o atendimento das necessidades públicas.

2.7.5. Nos casos legalmente admitidos e desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração Pública Municipal, poderá ser assegurada prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, observados os limites legais aplicáveis, os princípios da competitividade e isonomia, a compatibilidade com o interesse público, a vantajosidade econômica e as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e normas correlatas.

2.8. A futura contratada deverá possuir capacidade operacional, logística, administrativa e comercial compatível com a dimensão da contratação, considerando a quantidade de itens, a modelagem em lotes, o fornecimento parcelado, a multiplicidade de unidades atendidas, a necessidade de abastecimento conforme demanda, a logística de distribuição municipal, a regularidade no fornecimento, a rastreabilidade dos produtos e o atendimento simultâneo às demandas das Secretarias Municipais requisitantes.

2.9. A execução da futura contratação deverá observar as boas práticas aplicáveis ao fornecimento de alimentos, especialmente quanto ao transporte em condições adequadas, acondicionamento seguro, proteção contra contaminação, conservação das características originais dos produtos, preservação da integridade das embalagens, respeito às condições indicadas pelos fabricantes, controle de validade e entrega em conformidade com a marca, especificação, unidade de fornecimento e gramatura aprovadas.

2.10. A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, inclusive regularidade fiscal, social, trabalhista, previdenciária, jurídica, econômico-financeira, sanitária e técnica, quando aplicável, devendo apresentar documentação comprobatória sempre que solicitada pela Administração Pública Municipal.

2.11. A execução da futura contratação deverá observar os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, continuidade dos serviços públicos, interesse público, razoabilidade, competitividade, isonomia, segurança alimentar e vantajosidade administrativa, assegurando o adequado abastecimento das unidades municipais, a





qualidade dos alimentos fornecidos, a regularidade sanitária dos produtos e a eficiência operacional da Administração Pública Municipal.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. O levantamento de mercado realizado para a presente contratação teve por finalidade identificar, analisar e validar os valores referenciais dos itens que compõem a futura Ata de Registro de Preços para eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, observando-se a compatibilidade dos preços estimados com os valores praticados em contratações públicas similares, especialmente aquelas registradas e disponibilizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

3.2. A metodologia adotada para a composição dos valores unitários observou a lógica de pesquisa pública de preços, priorizando a consulta a contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, inclusive por meio de atas de registro de preços, pregões eletrônicos e procedimentos de aquisição de bens comuns de natureza equivalente. Essa diretriz encontra amparo no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, segundo o qual o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos, as quantidades a serem contratadas, a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto, bem como nas diretrizes metodológicas aplicáveis à pesquisa de preços nas contratações públicas.

3.3. Para a formação dos preços estimados, foram pesquisados itens similares ou tecnicamente equivalentes aos descritos no Termo de Referência, considerando a natureza do alimento, a unidade de fornecimento, a gramatura, a quantidade por embalagem, a composição, a finalidade de consumo, o padrão mínimo de qualidade, as exigências sanitárias, a forma de apresentação comercial, a necessidade de rotulagem adequada, o prazo de validade e a compatibilidade com os itens demandados pela Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

3.4. Nos casos em que a descrição localizada no PNCP não apresentava identidade absoluta com o descritivo pretendido pela Administração Municipal, a análise foi conduzida por equivalência técnica, admitindo-se como referência os produtos que apresentavam correspondência substancial quanto à finalidade, composição básica, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, apresentação comercial, padrão mercadológico, características sanitárias e adequação ao consumo humano.

3.5. A construção dos valores unitários não se limitou à mera reprodução automática de preços encontrados em bases públicas. Foi realizada análise crítica dos resultados obtidos, com verificação da coerência dos valores identificados, da aderência das unidades de fornecimento, da compatibilidade entre embalagens, pacotes, fardos, caixas, latas, frascos, sachês, quilos, litros ou unidades, bem como da necessidade de





avaliação proporcional quando identificadas diferenças relevantes na forma de acondicionamento ou apresentação comercial dos produtos.

3.6. Essa cautela metodológica mostrou-se necessária para evitar distorções na estimativa, especialmente em itens alimentícios que podem apresentar ampla variação de mercado em razão da marca, composição, gramatura, concentração, teor nutricional, embalagem, tipo de processamento, condição dietética específica, origem, forma de conservação, prazo de validade, padrão de qualidade e exigência sanitária aplicável.

3.7. A estimativa de preços foi estruturada com base nos valores válidos identificados em contratações públicas constantes do PNCP, utilizando-se como referência aquisições de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados e produtos correlatos contratados por outros entes públicos, de modo a aproximar a estimativa da realidade praticada em procedimentos licitatórios análogos, com disputa pública, julgamento objetivo, adjudicação e homologação.

3.8. A opção pela utilização de preços extraídos de contratações públicas confere maior segurança técnica à estimativa, pois os valores considerados decorrem de procedimentos submetidos à competição, análise de aceitabilidade, negociação, adjudicação e homologação pela Administração contratante. Dessa forma, os preços pesquisados refletem parâmetros públicos de mercado e possuem aptidão para subsidiar o planejamento da contratação pretendida.

3.9. No tratamento dos dados coletados, foram desconsiderados, quando identificados, valores incompatíveis com a realidade de mercado, preços manifestamente inexequíveis, registros excessivamente elevados, itens com unidade de medida incompatível, produtos com especificações técnicas substancialmente divergentes, contratações com objeto distinto e referências que não permitiam adequada comparação com os itens previstos no Termo de Referência.

3.10. A depuração dos dados coletados é necessária para que a média utilizada não seja contaminada por valores atípicos ou por contratações que não guardem correspondência técnica suficiente com a demanda municipal, preservando-se a razoabilidade, a coerência técnica e a representatividade dos preços utilizados como parâmetro para a futura contratação.

3.11. A análise de mercado também considerou que a presente contratação será realizada por meio de Sistema de Registro de Preços, com fornecimento futuro, eventual e parcelado, o que exige cautela adicional na estimativa, uma vez que os preços registrados deverão ser compatíveis com a execução ao longo da vigência da Ata, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

3.12. Nesse contexto, a formação dos preços buscou equilíbrio entre economicidade e exequibilidade, evitando tanto a fixação de valores artificialmente elevados, que poderiam gerar risco de sobrepreço, quanto a adoção de referências demasiadamente baixas, que poderiam comprometer a qualidade dos alimentos, a regularidade do





fornecimento, a aceitação das propostas, a segurança alimentar e a efetiva execução da futura Ata de Registro de Preços.

3.13. A pesquisa de mercado foi conduzida de modo compatível com a natureza dos bens pretendidos, classificados como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. Essa característica permitiu a comparação entre itens similares homologados em outros certames públicos, desde que preservada a equivalência técnica mínima entre os produtos pesquisados e aqueles previstos no Termo de Referência.

3.14. Para os itens de maior sensibilidade técnica, como fórmulas infantis, produtos lácteos, alimentos destinados a dietas especiais, itens sem glúten, sem lactose, diet, integrais, enriquecidos, fortificados, enlatados, conservas e demais produtos sujeitos a regramentos específicos, a análise de preços foi associada à verificação das exigências mínimas de qualidade, composição, apresentação comercial, regularização perante órgãos competentes, prazo de validade, embalagem, rotulagem, unidade de fornecimento e finalidade de consumo.

3.15. Essa compatibilização foi essencial para evitar que produtos de qualidade inferior, embalagens reduzidas, itens com composição diversa, apresentações comerciais incompatíveis ou especificações simplificadas fossem indevidamente utilizados como parâmetro para alimentos que exigem padrão técnico, sanitário e nutricional mais específico.

3.16. A Administração também observou que determinados alimentos apresentam variação significativa de preço em razão da marca, composição, origem, gramatura, teor nutricional, presença ou ausência de componentes específicos, tipo de embalagem, quantidade por fardo ou caixa, classificação dietética, prazo de validade e forma de acondicionamento. Por essa razão, a pesquisa não foi conduzida apenas por nomenclatura do produto, mas por análise técnica de equivalência entre o item pesquisado e o item demandado.

3.17. A utilização da média aritmética simples dos valores válidos foi considerada adequada para a presente contratação porque permite diluir variações pontuais, reduzir o impacto de preços extremos e formar valor referencial compatível com a prática pública de mercado. Quando necessário, os preços foram analisados criticamente para verificar se a média refletia tendência razoável de mercado, especialmente nos casos em que a amostra apresentava dispersão relevante entre os valores pesquisados.

3.18. Dessa forma, os valores unitários estimados constantes do Termo de Referência não decorrem de escolha arbitrária da Administração, tampouco de simples transposição de preços isolados, mas de processo técnico de levantamento, comparação, saneamento e validação de referências públicas obtidas no PNCP, com atenção à similaridade dos objetos pesquisados, à unidade de fornecimento, à escala da futura contratação, às condições de execução pretendidas e às peculiaridades do fornecimento de alimentos não perecíveis à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.





3.19. A metodologia adotada confere maior robustez ao planejamento da contratação e mitiga riscos de questionamentos futuros quanto à adequação dos preços estimados, uma vez que a referência unitária foi construída com base em dados públicos, rastreáveis e compatíveis com contratações similares, possibilitando a conferência posterior das referências utilizadas pelos órgãos de controle interno, Procuradoria Geral do Município, Tribunal de Contas e demais instâncias de fiscalização.

3.20. O levantamento de mercado demonstrou que os itens pretendidos possuem disponibilidade regular no mercado fornecedor, havendo oferta de produtos compatíveis com as especificações técnicas previstas no Termo de Referência, especialmente em razão da natureza comum dos bens, da padronização mercadológica de grande parte dos alimentos não perecíveis e da existência de fornecedores especializados nos segmentos de gêneros alimentícios, distribuição institucional, atacado, varejo alimentício e fornecimento para órgãos públicos.

3.21. Em razão da amplitude do objeto, da diversidade de itens e da necessidade de atendimento de múltiplas Secretarias Municipais, a pesquisa de mercado reforçou a adequação da modelagem por lotes, uma vez que os agrupamentos foram estruturados conforme similaridade entre os gêneros alimentícios, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, logística de entrega, condições de armazenamento e racionalidade administrativa.

3.22. Para fins de organização técnica da demanda e da pesquisa de preços, os itens foram agrupados em grupos alimentares correlatos, contemplando achocolatados, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes da planilha consolidada.

3.23. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto será estruturado em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto, em observância ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

3.24. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

3.25. A pesquisa também é compatível com a aplicação de lotes reservados para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, uma vez que os bens são divisíveis, padronizáveis e possuem disponibilidade no mercado. A divisão entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados, além de atender ao tratamento favorecido





previsto na Lei Complementar nº 123/2006, não compromete a formação dos preços, pois as especificações técnicas permanecem idênticas entre os itens correspondentes, diferenciando-se apenas o público participante e o quantitativo destinado a cada segmento.

3.26. O levantamento de mercado também demonstrou que a utilização do Sistema de Registro de Preços é compatível com a dinâmica de fornecimento dos itens pretendidos, uma vez que o mercado dispõe de fornecedores aptos a realizar entregas parceladas, conforme demanda, respeitadas as condições de validade, embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e conservação exigidas para alimentos destinados ao consumo humano.

3.27. A estimativa de preços resultou na composição de valor global correspondente ao somatório dos valores estimados dos 362 itens constantes da demanda consolidada, servindo como parâmetro máximo de referência para a fase externa da licitação, julgamento das propostas, controle de aceitabilidade dos preços e formação da futura Ata de Registro de Preços.

3.28. Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, o valor global estimado não representa despesa imediata, nem obrigação de aquisição integral pela Administração Pública Municipal, constituindo limite máximo de registro destinado a viabilizar futuras contratações parceladas, conforme demanda efetiva das Secretarias requisitantes, disponibilidade orçamentária, controle dos saldos registrados e emissão dos instrumentos próprios de solicitação de fornecimento.

3.29. Conclui-se, portanto, que o levantamento de mercado realizado atende à finalidade de demonstrar a compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados em contratações públicas similares, especialmente aquelas registradas no PNCP, observando-se a metodologia de pesquisa de preços aplicável, a natureza comum dos bens, a potencial economia de escala, a modelagem por lotes, o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, as peculiaridades do fornecimento de alimentos não perecíveis e as condições de execução pretendidas pela Administração Municipal.

3.30. Assim, os valores unitários estimados apresentam-se tecnicamente justificados, razoáveis, rastreáveis e compatíveis com a prática pública de mercado, fornecendo base segura para o prosseguimento da contratação, para a definição dos preços máximos aceitáveis, para a análise da vantajosidade das propostas e para a futura formação da Ata de Registro de Preços.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das necessidades operacionais, administrativas,





institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais, setores operacionais e demais estruturas vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

4.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a alternativa técnica mais adequada para a Administração Pública Municipal, considerando a natureza futura, eventual, recorrente, parcelada, variável e estimativa da demanda, bem como a impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos que serão efetivamente consumidos por cada Secretaria Municipal durante o período de vigência da futura Ata. Trata-se de solução compatível com a dinâmica administrativa do Município, pois permite que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade concreta das unidades requisitantes, sem impor à Administração a obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

4.3. A solução planejada busca assegurar o abastecimento organizado, contínuo e tempestivo de alimentos não perecíveis necessários ao atendimento das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, evitando descontinuidade no fornecimento, contratações fragmentadas, aquisições pontuais sem ganho de escala, risco de desabastecimento e prejuízos ao planejamento das ações, programas e atividades desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

4.4. Do ponto de vista técnico e operacional, a futura Ata de Registro de Preços permitirá à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu organizar, padronizar e racionalizar o fornecimento de gêneros alimentícios de uso institucional, substituindo aquisições isoladas ou emergenciais por modelo planejado, centralizado e estruturado. Essa solução favorece a previsibilidade administrativa, a eficiência logística, a padronização das especificações técnicas, a melhoria da fiscalização contratual, o controle dos saldos registrados e a redução de riscos de desabastecimento das unidades municipais.

4.5. A solução também se mostra adequada em razão da ampla abrangência do objeto, uma vez que os alimentos não perecíveis poderão atender diferentes Secretarias Municipais, com demandas distintas e rotinas próprias, abrangendo áreas como administração, assistência social, educação, saúde, agricultura, cultura, esporte, infraestrutura, meio ambiente, obras, segurança, trânsito, transporte, subprefeitura, gabinete, procuradoria e demais setores administrativos e operacionais. Nesse contexto, o Registro de Preços permite atender à diversidade de necessidades sem comprometer a flexibilidade da gestão pública, uma vez que cada unidade poderá solicitar os itens conforme sua demanda efetiva, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

4.6. A solução foi concebida de forma integrada ao planejamento administrativo das Secretarias Municipais, considerando que os quantitativos estimados decorrem da consolidação dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados pelas unidades requisitantes, os quais refletem as necessidades setoriais, rotinas administrativas e operacionais, número de unidades atendidas, programas e ações





desenvolvidos, estimativas de consumo e projeções de utilização durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

4.7. Dessa forma, a modelagem proposta não se apoia em estimativas genéricas ou arbitrárias, mas em demanda formalmente instruída pelas áreas responsáveis pelo consumo dos produtos, cabendo à Secretaria Municipal de Suprimentos a consolidação técnica e administrativa das informações, a compatibilização das especificações, a organização dos itens, a estruturação dos lotes, a viabilização da pesquisa de preços e a preparação do procedimento licitatório.

4.8. A opção pela Ata de Registro de Preços também apresenta vantagem econômica em comparação com contratações pontuais, isoladas ou sucessivas, uma vez que a centralização da demanda possibilita maior ganho de escala, aumento da atratividade do certame, ampliação da competitividade e obtenção de preços mais vantajosos. Ao concentrar as necessidades de diversas Secretarias Municipais em um único procedimento licitatório, a Administração tende a reduzir custos unitários, otimizar os recursos públicos e evitar a repetição de múltiplos processos administrativos com objetos semelhantes.

4.9. A solução proposta contribui para a redução de custos indiretos relacionados à gestão administrativa da contratação, pois diminui a necessidade de abertura de diversos processos de aquisição ao longo do exercício, reduz retrabalho administrativo, simplifica a gestão do fornecimento, facilita o acompanhamento dos saldos registrados e fortalece o controle sobre o consumo institucional. Além disso, a aquisição parcelada evita a formação de estoques excessivos, reduz riscos de vencimento, deterioração, perda de qualidade ou armazenamento inadequado dos alimentos, especialmente em itens sujeitos a prazo de validade, condições específicas de conservação, rotulagem obrigatória e controle sanitário.

4.10. A estruturação do objeto em lotes constitui elemento essencial da solução, pois os itens foram agrupados com base em critérios técnicos de natureza alimentar, similaridade entre os gêneros, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, condições de armazenamento, logística de distribuição e racionalidade operacional. Essa segmentação busca equilibrar eficiência administrativa e competitividade, evitando tanto a fragmentação excessiva do objeto quanto o agrupamento indevido de itens incompatíveis entre si.

4.11. Para fins de organização técnica da demanda, os itens foram agrupados por natureza alimentar correlata, contemplando achocolatados, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes da planilha consolidada.

4.12. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto será estruturado em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de





Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto, em observância ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

4.13. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

4.14. A adoção de lotes de ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP busca compatibilizar dois objetivos públicos relevantes: de um lado, a obtenção de ganho de escala, ampla competitividade e segurança no abastecimento por meio dos lotes de ampla concorrência; de outro, o fomento à participação das microempresas e empresas de pequeno porte, especialmente no âmbito local e regional, por meio dos lotes reservados, observados os limites legais, a vantajosidade para a Administração, a viabilidade de fornecimento e a preservação da isonomia entre os licitantes.

4.15. A divisão entre ampla concorrência e lotes reservados não compromete a padronização técnica nem a qualidade dos alimentos, uma vez que as especificações permanecem idênticas para os itens correspondentes, diferenciando-se apenas o público participante e o quantitativo destinado a cada segmento. Dessa forma, assegura-se o tratamento favorecido às ME/EPP sem prejuízo à regularidade sanitária, à logística de fornecimento, à segurança alimentar, à qualidade dos produtos e ao atendimento das necessidades públicas.

4.16. A solução proposta prevê mecanismos de controle técnico e qualitativo dos produtos ofertados, especialmente em razão da natureza sensível dos alimentos destinados ao consumo humano, sujeitos a exigências de validade, embalagem, rotulagem, composição, procedência, conservação, transporte, armazenamento, regularidade sanitária e rastreabilidade. Nesse sentido, a exigência de indicação das marcas, bem como a possibilidade de apresentação de fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos, certificados, declarações do fabricante ou documentos equivalentes, permite à Administração verificar objetivamente a conformidade dos produtos com as especificações previstas no Termo de Referência.

4.17. A possibilidade de solicitação de amostras, quando necessária e devidamente motivada pela Administração, integra a solução como instrumento de validação técnica, voltado à aferição de qualidade, composição, embalagem, rotulagem, validade, rendimento, regularidade sanitária e adequação dos produtos à finalidade pública pretendida. Essa medida reduz o risco de contratação de alimentos de baixa qualidade, produtos incompatíveis com as especificações, itens com apresentação inadequada ou produtos que não atendam às necessidades institucionais das Secretarias Municipais.





4.18. A análise técnica de marcas, fichas técnicas, rótulos, documentos complementares ou amostras deverá observar critérios objetivos, previamente vinculados às especificações do Edital e do Termo de Referência, sendo vedada a reprovação baseada em preferência subjetiva, indicação de marca específica ou exigência não prevista no instrumento convocatório. A eventual reprovação deverá ser motivada e fundamentada, com indicação clara do requisito não atendido.

4.19. A solução também é compatível com o enquadramento dos alimentos não perecíveis como bens comuns, uma vez que seus padrões de desempenho, qualidade, apresentação comercial, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, validade e demais características podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. Os produtos pretendidos possuem disponibilidade regular no mercado fornecedor, são comercializados por diversos distribuidores, atacadistas, fabricantes e empresas especializadas, e apresentam características técnicas passíveis de descrição objetiva, o que justifica a adoção da modalidade Pregão Eletrônico como instrumento adequado para seleção da proposta mais vantajosa.

4.20. A adoção do Pregão Eletrônico assegura maior transparência, competitividade, publicidade, controle social e rastreabilidade dos atos praticados, permitindo ampla participação de fornecedores, disputa em ambiente eletrônico, julgamento objetivo das propostas, possibilidade de negociação e registro dos atos em sistema próprio. Essa modelagem está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, competitividade, publicidade e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública.

4.21. A solução proposta apresenta aderência à realidade operacional do Município de Embu-Guaçu, pois permite a adaptação das solicitações de fornecimento conforme a necessidade das unidades administrativas, sem comprometer a regularidade do abastecimento. A flexibilidade do Registro de Preços possibilita resposta mais ágil às variações de consumo, ao aumento de demandas sazonais, à necessidade de reposição de itens em unidades específicas e ao atendimento de políticas públicas que exijam fornecimento de alimentos não perecíveis em maior escala.

4.22. Do ponto de vista da gestão pública, a solução promove melhor governança da contratação, pois permite controle centralizado dos preços registrados, acompanhamento dos saldos, fiscalização das entregas, rastreabilidade das solicitações, padronização dos produtos, controle das marcas aceitas, verificação da compatibilidade entre os itens entregues e a proposta vencedora, bem como registro formal das requisições, recebimentos, substituições e atestes. Essa estrutura reduz a margem de discricionariedade na execução, fortalece a fiscalização contratual e permite maior segurança administrativa no atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

4.23. A solução como um todo também contribui para a mitigação de riscos, especialmente aqueles relacionados ao desabastecimento, à contratação emergencial indevida, à aquisição de produtos de qualidade inferior, à ausência de padronização, ao vencimento de alimentos, ao armazenamento inadequado, ao desperdício de





recursos públicos, à fragmentação administrativa, à dificuldade de fiscalização e à entrega de produtos em desconformidade sanitária. Ao estruturar previamente uma Ata de Registro de Preços com fornecedores selecionados, preços registrados, especificações definidas, condições de entrega estabelecidas e mecanismos de controle técnico, a Administração reduz a exposição a falhas operacionais e fortalece a previsibilidade da gestão.

4.24. Em análise comparativa, a solução por Sistema de Registro de Preços revela-se mais adequada do que contratações diretas ou licitações pontuais sucessivas, pois estas últimas poderiam gerar maior custo administrativo, menor ganho de escala, risco de preços menos vantajosos, fragmentação de demandas, duplicidade de procedimentos, ausência de padronização e maior vulnerabilidade ao desabastecimento. A Ata de Registro de Preços, por sua vez, permite planejamento global, execução parcelada, contratação conforme demanda, maior eficiência logística e melhor controle dos recursos públicos.

4.25. Dessa forma, a solução proposta mostra-se tecnicamente adequada, juridicamente compatível, operacionalmente eficiente e economicamente vantajosa, pois assegura o fornecimento futuro e eventual dos alimentos não perecíveis necessários ao atendimento das demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, promove a racionalização das aquisições públicas, observa o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, fortalece a competitividade do certame, resguarda a qualidade e a segurança sanitária dos produtos fornecidos e atende ao interesse público mediante o uso planejado, responsável e transparente dos recursos municipais.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DOS VALORES

5.1. A estimativa das quantidades e dos valores da presente contratação encontra-se consolidada no Termo de Referência e na respectiva planilha de especificações, quantitativos, unidades de fornecimento, valores unitários estimados, valores totais por item e valores totais por lote, documentos que integram o processo administrativo de planejamento da contratação e que deverão ser interpretados de forma conjunta com o presente Estudo Técnico Preliminar.

5.2. A demanda consolidada contempla 362 itens, correspondentes a alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento futuro e eventual das necessidades das Secretarias Municipais requisitantes da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

5.3. Os quantitativos estimados foram definidos a partir da consolidação dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados pelas Secretarias Municipais requisitantes, considerando as necessidades setoriais formalmente declaradas, a quantidade de unidades atendidas, as rotinas administrativas e operacionais, os programas e ações públicas desenvolvidos, a estimativa de consumo





durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços, a necessidade de reposição dos itens e o atendimento regular das demandas institucionais do Município.

5.4. A Secretaria Municipal de Suprimentos realizou a consolidação técnica e administrativa das demandas formalizadas pelas Secretarias requisitantes, promovendo a compatibilização das especificações, das unidades de fornecimento, dos quantitativos, da organização dos itens e da estruturação da futura contratação, sem criação de demanda nova e sem supressão da responsabilidade das Secretarias quanto à indicação das respectivas necessidades.

5.5. Os valores unitários estimados foram apurados por meio de pesquisa de preços realizada com base em contratações públicas similares, especialmente registros constantes do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, observando-se a compatibilidade técnica entre os itens pesquisados e aqueles descritos no Termo de Referência, a unidade de fornecimento, a gramatura, a forma de acondicionamento, a composição, o padrão mínimo de qualidade, as exigências sanitárias, a apresentação comercial, a validade, a embalagem e a realidade do fornecimento de gêneros alimentícios à Administração Pública.

5.6. A metodologia de formação dos preços estimados adotou a média aritmética simples dos valores válidos identificados na pesquisa, com desconsideração de valores manifestamente excessivos, inexequíveis ou incompatíveis com a realidade do objeto, quando identificados, de modo a preservar a razoabilidade, a coerência técnica, a representatividade e a compatibilidade dos preços referenciais com a prática pública de mercado.

5.7. A estimativa global da contratação corresponde ao valor resultante do somatório dos valores estimados dos 362 itens que compõem a demanda consolidada, servindo como parâmetro máximo de referência para a fase externa do certame, julgamento das propostas, análise da aceitabilidade dos preços e formação da futura Ata de Registro de Preços.

5.8. Para fins de organização técnica da pesquisa de preços, os itens foram inicialmente agrupados por natureza alimentar correlata, abrangendo grupos como achocolatados, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes da planilha consolidada.

5.9. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto será estruturado em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

5.10. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de





organização do certame destinada a compatibilizar os quantitativos consolidados com o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

5.11. A divisão entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP deverá observar a manutenção da identidade das especificações técnicas entre os itens correspondentes, diferenciando-se apenas o público participante e a parcela quantitativa destinada a cada segmento, sem prejuízo à qualidade dos alimentos, à regularidade sanitária, à logística de fornecimento, à padronização técnica e à vantajosidade da contratação.

5.12. A estimativa global da contratação possui caráter referencial e não representa obrigação de aquisição integral por parte da Administração Pública Municipal, tendo em vista que a futura contratação será processada pelo Sistema de Registro de Preços, regime no qual os quantitativos registrados constituem limite máximo e expectativa de consumo para atendimento futuro e eventual das demandas administrativas.

5.13. As futuras aquisições serão efetivadas conforme a necessidade concreta das Secretarias Municipais requisitantes, a disponibilidade orçamentária, o controle dos saldos registrados, a conveniência administrativa e a emissão das respectivas Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes, observadas as condições previstas no Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

5.14. A adoção do Sistema de Registro de Preços permite que a Administração mantenha preços registrados e fornecedores previamente selecionados, sem obrigatoriedade de contratação imediata ou integral, possibilitando aquisições parceladas, redução de estoques excessivos, mitigação de perdas por vencimento ou deterioração de alimentos, melhor planejamento do abastecimento e maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

5.15. Dessa forma, a estimativa de quantidades e valores encontra-se tecnicamente demonstrada no Termo de Referência e na planilha consolidada da contratação, sendo suficiente, para fins deste Estudo Técnico Preliminar, a indicação da origem dos quantitativos, da metodologia de consolidação das demandas, da base pública utilizada para formação dos preços referenciais, do valor global estimado, da modelagem final em 22 lotes e da natureza estimativa da contratação sob Sistema de Registro de Preços.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com fundamento em pesquisa de preços realizada a partir de parâmetros objetivos, verificáveis e rastreáveis, observando-se as diretrizes do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, segundo o qual o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados





públicos, as quantidades estimadas, a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. A metodologia adotada também observa, como referência técnica de boas práticas administrativas, os parâmetros previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, no Decreto Municipal nº 3.253/2023 e nas demais normas aplicáveis à pesquisa de preços nas contratações públicas.

6.2. Considerando a natureza do objeto, composto por ampla diversidade de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, a estimativa de valor foi estruturada item a item, observando a descrição técnica, a unidade de fornecimento, a gramatura, a composição, a quantidade por embalagem, o peso líquido, a forma de acondicionamento, a finalidade de consumo, a compatibilidade mercadológica, o padrão mínimo de qualidade, a regularidade sanitária, a validade, a rotulagem e as condições de armazenamento e transporte exigidas pela Administração Pública Municipal.

6.3. Essa metodologia foi necessária para evitar distorções entre itens apenas nominalmente semelhantes, mas tecnicamente distintos quanto à composição, gramatura, embalagem, apresentação comercial, classificação alimentar, finalidade nutricional, presença ou ausência de componentes específicos, prazo de validade, exigência sanitária aplicável, forma de acondicionamento e padrão de qualidade exigido para atendimento das demandas públicas municipais.

6.4. Para a composição dos valores unitários estimados, foram priorizadas referências de contratações públicas similares, especialmente valores registrados no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, por se tratarem de dados públicos, rastreáveis e relacionados a contratações submetidas a procedimentos administrativos de seleção, disputa, julgamento, adjudicação, homologação ou registro por outros órgãos e entidades da Administração Pública.

6.5. A utilização de preços públicos extraídos do PNCP confere maior robustez à pesquisa, uma vez que permite a análise de valores praticados em contratações de objeto semelhante ou tecnicamente equivalente, possibilitando à Administração formar referência compatível com a realidade das contratações públicas, sem depender exclusivamente de cotações isoladas, informais ou desvinculadas de processos efetivamente conduzidos no âmbito da Administração.

6.6. A formação dos valores estimados foi realizada mediante análise crítica dos dados coletados, não se limitando à simples transposição automática de preços. Foram verificados, para cada item, a compatibilidade da unidade de medida, a gramatura, a quantidade por embalagem, a equivalência técnica entre o produto pesquisado e o produto demandado, a atualidade da referência, a coerência do valor identificado, a aderência à realidade do mercado público e a possibilidade de comparação objetiva com a especificação pretendida.





6.7. Quando identificadas diferenças relevantes de apresentação comercial, composição, embalagem, unidade de fornecimento ou gramatura, procedeu-se à análise crítica da referência, à avaliação de compatibilidade técnica ou à desconsideração do preço, a fim de evitar contaminação da média por dados incompatíveis, distorcidos ou insuficientemente aderentes à necessidade da Administração Pública Municipal.

6.8. Na composição da estimativa, foram desconsiderados valores manifestamente inexequíveis, excessivamente elevados, inconsistentes, isolados ou incompatíveis com a realidade de mercado, bem como referências que apresentavam divergência substancial de especificação, unidade de fornecimento, gramatura, composição, embalagem, padrão de qualidade, forma de acondicionamento ou finalidade de consumo. Essa depuração metodológica mostra-se indispensável para que o valor estimado represente média técnica razoável, e não apenas média formal de preços heterogêneos ou inadequados ao objeto.

6.9. A utilização da média aritmética simples dos valores válidos foi considerada adequada à presente contratação, pois permite diluir variações pontuais de mercado, reduzir o impacto de preços extremos e formar valores referenciais compatíveis com a prática administrativa observada em contratações públicas similares. Tal metodologia foi aplicada sobre valores considerados tecnicamente válidos, após a desconsideração de referências inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevadas, quando identificadas.

6.10. Considerando que a contratação será processada sob Sistema de Registro de Preços, a estimativa do valor possui caráter referencial e de planejamento, destinando-se à aferição da compatibilidade mercadológica dos preços, à definição dos valores máximos aceitáveis, à análise de viabilidade econômica da solução, à instrução do procedimento licitatório e ao controle da vantajosidade administrativa.

6.11. A futura Ata de Registro de Preços não obriga a Administração à contratação integral dos quantitativos estimados, sendo as aquisições realizadas de forma parcelada e conforme demanda efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, observadas a disponibilidade orçamentária, a conveniência administrativa, o controle dos saldos registrados e as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na Ata.

6.12. A demanda consolidada contempla itens, correspondentes a alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, organizados em planilha própria contendo descrição técnica, unidade de fornecimento, quantitativo estimado, valor unitário estimado, valor total por item e composição dos lotes licitatórios.

6.13. A estimativa global da contratação corresponde ao valor resultante do somatório dos valores estimados dos 362 itens que compõem a demanda consolidada, servindo como parâmetro máximo de referência para a fase externa do certame, para o





julgamento das propostas, para a análise da aceitabilidade dos preços, para a formação da Ata de Registro de Preços e para o controle da vantajosidade administrativa.

6.14. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, os valores unitários estimados foram organizados de forma compatível com a estruturação do objeto em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

6.15. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, preservando-se a rastreabilidade entre os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

6.16. A divisão entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados para ME/EPP preserva a identidade das especificações técnicas dos itens correspondentes, diferenciando-se apenas o público participante e a parcela quantitativa destinada a cada segmento. Dessa forma, a estimativa de preços mantém a uniformidade técnica do objeto, a comparabilidade entre as propostas, a regularidade sanitária exigida, a padronização dos alimentos e a vantajosidade da contratação, sem prejuízo do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável.

6.17. A composição detalhada dos preços, contendo a grade de itens, unidades de fornecimento, quantitativos estimados, valores unitários, valores totais, divisão por lotes, lotes de ampla concorrência e lotes reservados para ME/EPP, encontra-se consolidada no Termo de Referência, na planilha de composição de preços e nos documentos de pesquisa de preços anexados ao processo administrativo, devendo ser interpretada em conjunto com este Estudo Técnico Preliminar.

6.18. Opta-se por não reproduzir integralmente neste Estudo Técnico Preliminar toda a planilha analítica de preços, em razão da extensão da contratação e para evitar duplicidade documental ou eventual divergência formal entre as peças técnicas do processo, permanecendo a planilha consolidada como documento próprio de referência para consulta, conferência, julgamento das propostas e controle da execução da futura Ata de Registro de Preços.

6.19. O valor global estimado representa o limite referencial máximo planejado para a futura Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação de despesa imediata, autorização automática de aquisição integral dos quantitativos registrados ou compromisso de execução integral pela Administração Pública Municipal, em razão da natureza futura, eventual, parcelada e estimativa do Sistema de Registro de Preços.





6.20. A metodologia adotada demonstra que a Administração buscou compatibilizar a estimativa de valor com a realidade do mercado público, especialmente com preços constantes de bancos de dados oficiais e contratações similares, privilegiando dados públicos, auditáveis e rastreáveis. Essa sistemática confere maior transparência ao planejamento, fortalece a segurança jurídica do procedimento, permite a conferência pelos órgãos de controle interno e externo e reduz o risco de questionamentos relacionados a sobrepreço, subestimativa, inexecução ou inadequação dos valores referenciais.

6.21. Dessa forma, a estimativa do valor da contratação apresenta-se tecnicamente justificada, metodologicamente estruturada e compatível com a finalidade pública pretendida, servindo como base para o planejamento da contratação, para a definição da estratégia licitatória, para a fixação dos valores máximos aceitáveis, para a análise de viabilidade econômica da solução proposta e para o futuro controle da vantajosidade da Ata de Registro de Preços, em observância à Lei Federal nº 14.133/2021, à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, ao Decreto Municipal nº 3.253/2023 e às boas práticas de planejamento das contratações públicas.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1. A presente contratação foi estruturada de modo a compatibilizar a eficiência administrativa, a economicidade, a competitividade do certame, a segurança do abastecimento, a qualidade dos alimentos, a regularidade sanitária dos produtos e a adequada execução do fornecimento, observando-se a natureza dos bens pretendidos, a diversidade de itens, a ampla abrangência das Secretarias Municipais requisitantes e a necessidade de atendimento futuro e eventual das unidades vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

7.2. O parcelamento da contratação foi analisado sob três perspectivas complementares: a primeira relacionada ao fornecimento parcelado decorrente do Sistema de Registro de Preços; a segunda relacionada à organização técnica do objeto em lotes compostos por itens de natureza alimentar correlata; e a terceira relacionada ao desdobramento da modelagem licitatória em lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

7.3. Quanto à forma de execução, o fornecimento parcelado mostra-se tecnicamente adequado e necessário, uma vez que os alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica serão demandados ao longo da vigência da futura Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, não havendo conveniência administrativa no recebimento integral e imediato de todos os quantitativos estimados.





7.4. A Administração Pública Municipal não possui necessidade de aquisição única e concentrada de todos os alimentos previstos na demanda consolidada, sendo mais eficiente que as solicitações ocorram de forma gradual, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes, conforme a programação de consumo, a disponibilidade orçamentária, a capacidade de armazenamento das unidades, os saldos registrados e a necessidade concreta de abastecimento.

7.5. A adoção do fornecimento parcelado permite maior racionalidade administrativa e melhor gestão dos recursos públicos, evitando a formação de estoques excessivos, a imobilização desnecessária de recursos orçamentários, o risco de vencimento, deterioração ou perda de qualidade dos alimentos, a ocupação inadequada de espaços físicos de armazenamento, o desperdício de produtos e a aquisição de itens em volume superior à necessidade efetiva da Administração.

7.6. O parcelamento da execução também se justifica pela própria natureza do Sistema de Registro de Preços, no qual os quantitativos registrados representam estimativa de consumo e limite máximo de registro, não constituindo obrigação de contratação integral por parte da Administração Pública Municipal. Dessa forma, a futura Ata funcionará como instrumento de planejamento, organização e disponibilidade de preços previamente registrados, permitindo que cada Secretaria Municipal realize suas solicitações conforme necessidade concreta, conveniência administrativa, disponibilidade orçamentária e programação de consumo.

7.7. Sob a ótica da divisão do objeto, a contratação foi organizada em lotes tecnicamente estruturados, considerando critérios de similaridade entre os gêneros alimentícios, natureza dos produtos, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, logística de entrega, condições de armazenamento, racionalidade administrativa, eficiência na gestão da futura Ata de Registro de Preços e mitigação de riscos de fracasso de itens isolados.

7.8. Para fins de organização técnica da demanda, os itens foram agrupados por natureza alimentar correlata, contemplando alimentos como chocolates, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes da planilha consolidada.

7.9. A organização por lotes não tem por finalidade restringir a competitividade, mas sim permitir a participação de fornecedores com atuação compatível com cada segmento de mercado, considerando a forma como os alimentos são comercializados, distribuídos, armazenados e fornecidos ao setor público. A segmentação adotada permite que empresas especializadas em determinados grupos alimentares participem dos lotes correspondentes à sua capacidade de fornecimento, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas e a execução contratual com maior eficiência logística e operacional.





7.10. A divisão por lotes também contribui para a padronização dos alimentos, para a melhor gestão da futura Ata de Registro de Preços e para a adequada fiscalização da execução, uma vez que possibilita a consolidação de itens correlatos em grupos tecnicamente compatíveis, facilitando o controle dos saldos, a conferência das entregas, a análise das marcas ofertadas e aceitas, o acompanhamento dos prazos, a verificação da validade, da embalagem, da rotulagem e da regularidade sanitária dos produtos.

7.11. A Administração avaliou que a adoção de lote único para todo o objeto poderia restringir indevidamente a competição, favorecendo apenas fornecedores de grande porte com capacidade de atender simultaneamente todos os segmentos alimentícios, em prejuízo da ampla participação de empresas especializadas. Por outro lado, a divisão excessivamente fragmentada por item poderia gerar perda de escala, aumento dos custos logísticos, maior complexidade de gestão, multiplicidade excessiva de fornecedores, dificuldade de fiscalização, risco de descontinuidade de fornecimento e maior custo administrativo na execução da Ata.

7.12. A solução adotada representa, portanto, modelagem intermediária, técnica e proporcional, pois evita tanto a concentração excessiva do objeto quanto a fragmentação desnecessária, permitindo equilíbrio entre competitividade, ganho de escala, eficiência logística, padronização mínima dos alimentos, controle sanitário, segurança no abastecimento e racionalidade administrativa.

7.13. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto será estruturado em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto, em observância ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

7.14. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se a rastreabilidade entre os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

7.15. A divisão entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP mantém a identidade das especificações técnicas dos itens correspondentes, diferenciando-se apenas o público participante e a parcela quantitativa destinada a cada segmento, sem prejuízo à qualidade dos alimentos, à regularidade sanitária, à logística de fornecimento, à padronização técnica, à rastreabilidade dos produtos e à vantajosidade da contratação.

7.15.1. Nos casos em que os itens estiverem distribuídos entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e





Empresas de Pequeno Porte – EPP, a execução deverá observar o controle individualizado dos quantitativos, fornecedores, preços, marcas e saldos registrados em cada segmento, devendo as Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes identificar expressamente o lote e o segmento correspondente.

7.16. A adoção de lotes reservados para ME/EPP apresenta-se tecnicamente viável porque os alimentos objeto da contratação são bens comuns, divisíveis, padronizáveis e amplamente comercializados no mercado, possuindo especificações objetivas e possibilidade de fornecimento por empresas de diferentes portes, desde que atendidas as condições de habilitação, qualidade, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária, logística e capacidade operacional previstas no Edital e no Termo de Referência.

7.17. A sistemática de lotes reservados mostra-se compatível com o interesse público, pois promove o desenvolvimento econômico local e regional, amplia a competitividade, incentiva a participação de empresas de menor porte nas contratações públicas e contribui para maior capilaridade do mercado fornecedor, sem afastar a busca pela proposta mais vantajosa, a isonomia entre os licitantes, a segurança alimentar e a regularidade do abastecimento.

7.18. Nos casos legalmente admitidos, eventual prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente deverá observar os limites legais, a vantajosidade para a Administração Pública Municipal, a isonomia, a competitividade, a compatibilidade com o interesse público e as condições previstas no instrumento convocatório.

7.19. Embora o critério de julgamento seja o menor preço por lote, a Administração deverá observar, para fins de aceitabilidade das propostas, os valores unitários máximos estimados para cada item, de modo a evitar distorções internas na composição do lote, sobrepreço em itens isolados, desequilíbrio na formação da proposta ou prejuízo à vantajosidade da contratação. Assim, a disputa por lote não afasta o controle individualizado dos preços unitários, das especificações técnicas e dos quantitativos de cada item.

7.20. A escolha do julgamento por lote também se justifica pela necessidade de preservar a coerência técnica dos agrupamentos, a eficiência logística, a redução de riscos de fracasso de itens isolados, a padronização mínima dos produtos, a racionalização da fiscalização e a obtenção de maior atratividade comercial para fornecedores aptos a atender conjuntos de itens correlatos, sem comprometer o controle de preços unitários e a competitividade do certame.

7.21. Diante disso, conclui-se que o parcelamento adotado é tecnicamente recomendável, juridicamente adequado e administrativamente vantajoso, pois combina o fornecimento parcelado, próprio do Sistema de Registro de Preços, com a divisão do objeto em lotes tecnicamente correlatos e com a reserva legal de participação para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando cabível.





7.22. A modelagem proposta atende aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, isonomia, seleção da proposta mais vantajosa, desenvolvimento nacional sustentável, segurança alimentar e interesse público, permitindo que a Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP realize aquisições futuras e eventuais de acordo com a necessidade concreta das unidades requisitantes, sem prejuízo à qualidade dos alimentos, à regularidade do abastecimento, ao controle dos preços unitários e à adequada gestão dos recursos públicos.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1. A presente contratação possui relação funcional e operacional com atividades permanentes de abastecimento, apoio administrativo, atendimento institucional, execução de programas municipais, ações assistenciais, educacionais, operacionais e demais rotinas desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, setores operacionais e demais estruturas vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

8.2. Embora os alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica sejam necessários ao adequado atendimento das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, a futura contratação não depende tecnicamente da formalização prévia ou simultânea de outro contrato específico para que possa ser executada, tratando-se de solução autônoma, independente e plenamente apta à execução mediante fornecimento parcelado, conforme as necessidades efetivas da Administração Pública Municipal.

8.3. Os itens objeto da futura Ata de Registro de Preços possuem natureza de bens comuns de consumo, de utilização ampla, eventual, recorrente ou programada, podendo servir de suporte às rotinas administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e operacionais de diversas áreas da Administração Municipal. Desse modo, ainda que possam ser utilizados em conjunto com outros contratos administrativos, não se verifica relação de dependência técnica que condicione a presente contratação à existência, vigência ou formalização desses ajustes.

8.4. A execução da presente contratação poderá possuir correlação operacional com contratações relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, frios, panificados específicos, refeições prontas, alimentação escolar, cestas, kits alimentares, materiais descartáveis, itens de copa e cozinha, serviços de preparo, manipulação ou distribuição de alimentos, logística de transporte, armazenamento, almoxarifado, apoio a eventos institucionais, ações assistenciais e demais objetos que possam atuar de forma complementar às demandas atendidas pela futura Ata de Registro de Preços.

8.5. A eventual existência de contratos correlatos no âmbito da Administração Pública Municipal não retira a autonomia da futura Ata de Registro de Preços, uma vez que o





objeto ora planejado consiste no fornecimento de alimentos não perecíveis, com especificações, quantitativos, condições de entrega, validade, embalagem, rotulagem, regularidade sanitária, critérios de recebimento e parâmetros de qualidade definidos de forma própria no Termo de Referência, no Edital e nos demais documentos da contratação.

8.6. Sob a perspectiva do planejamento administrativo, a contratação ora proposta poderá possuir correlação com ajustes ou demandas relacionadas ao funcionamento de unidades públicas, programas assistenciais, atividades educacionais, ações institucionais, abastecimento de almoxarifados, apoio a eventos públicos, atendimento de unidades administrativas e demais necessidades que envolvam a utilização de gêneros alimentícios. Contudo, essas correlações possuem natureza complementar e instrumental, não configurando interdependência técnica, jurídica, operacional ou administrativa capaz de impedir a instrução, o processamento, a homologação ou a execução da futura Ata de Registro de Preços.

8.7. A solução pretendida foi concebida de forma a permitir o atendimento transversal de múltiplas Secretarias Municipais, independentemente da existência de contratos setoriais específicos. Essa característica reforça a adequação do Sistema de Registro de Preços, pois a Ata possibilitará o fornecimento futuro e eventual dos alimentos conforme a necessidade de cada Secretaria Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, respeitada a disponibilidade orçamentária da unidade requisitante, os saldos registrados e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

8.8. A contratação também não exige implantação prévia de infraestrutura específica, adequação tecnológica, integração com sistemas externos, contratação obrigatória de serviços acessórios ou dependência de terceiros para sua operacionalização. A execução do objeto consistirá no fornecimento parcelado de bens comuns, com entrega nos locais indicados pela Administração Pública Municipal, sendo a logística de transporte, carga, descarga, acondicionamento, conservação e entrega de responsabilidade da futura contratada, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços.

8.9. Embora não haja interdependência técnica obrigatória, recomenda-se que a gestão da futura Ata de Registro de Preços mantenha diálogo permanente com as Secretarias Municipais requisitantes, especialmente com os setores responsáveis por almoxarifado, fiscalização contratual, gestão de estoques, unidades escolares, unidades de saúde, assistência social, programas municipais e demais áreas demandantes, a fim de evitar sobreposição de aquisições, duplicidade de solicitações, consumo desordenado, desabastecimento pontual, perda de validade, armazenamento inadequado ou utilização indevida dos quantitativos registrados.

8.10. Eventuais contratações futuras relacionadas ao fornecimento de alimentos perecíveis, alimentação escolar, refeições prontas, cestas ou kits alimentares, materiais de copa e cozinha, serviços de preparo ou distribuição de alimentos, armazenamento,





transporte ou outros insumos administrativos deverão observar a existência da Ata de Registro de Preços ora planejada sempre que houver interface com os itens registrados, de modo a promover racionalidade administrativa, evitar contratações paralelas desnecessárias, preservar a economicidade decorrente dos preços registrados e assegurar a correta delimitação dos objetos.

8.11. Na hipótese de coexistência com outras atas, contratos ou instrumentos que envolvam gêneros alimentícios ou insumos correlatos, a Administração deverá observar a finalidade de cada contratação, a vedação de pagamento duplicado, a compatibilidade das requisições emitidas, o controle dos saldos registrados, a rastreabilidade dos fornecimentos e a adequada instrução dos processos de solicitação, de modo a preservar a eficiência administrativa, a economicidade, a segurança alimentar e a regularidade da execução contratual.

8.12. A Administração Pública Municipal poderá, durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços, realizar outras contratações complementares ou correlatas, desde que devidamente justificadas e compatíveis com o interesse público, sem que isso comprometa a validade, autonomia ou execução da presente contratação. Tais contratações poderão decorrer de necessidades específicas não abrangidas pela Ata, de demandas extraordinárias, de objetos especializados ou de fornecimentos que, por sua natureza, não se confundam com a aquisição de alimentos não perecíveis tratada neste Estudo Técnico Preliminar.

8.13. Dessa forma, conclui-se que a presente contratação não apresenta dependência técnica, jurídica, operacional ou administrativa em relação a outras contratações para sua execução, caracterizando-se como solução autônoma e suficiente para atendimento da necessidade identificada. As contratações eventualmente correlatas possuem caráter complementar, acessório ou operacional, devendo ser geridas de forma coordenada pela Administração Pública Municipal, sem prejuízo da independência da futura Ata de Registro de Preços, da eficiência da execução contratual e da observância aos princípios do planejamento, economicidade, eficiência, continuidade dos serviços públicos, segurança alimentar e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

9. REVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

9.1. A presente contratação encontra correspondência com o planejamento administrativo das Secretarias Municipais requisitantes, considerando que os alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica constituem bens de consumo de utilização futura, eventual, recorrente e necessária ao atendimento das demandas operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais das unidades integrantes da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

9.2. A demanda foi estruturada a partir dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs elaborados pelas Secretarias Municipais participantes, os quais refletem as





necessidades setoriais previamente identificadas no âmbito do planejamento interno de cada unidade administrativa, considerando as rotinas institucionais, os programas e ações públicas desenvolvidos, o número de unidades atendidas, as projeções de consumo, as demandas futuras estimadas e a necessidade de abastecimento regular durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

9.3. A previsão da contratação no planejamento anual da Administração Pública Municipal mostra-se compatível com a lógica do Plano de Contratações Anual – PCA, uma vez que o objeto contempla bens de uso transversal, comum e de interesse de múltiplas Secretarias Municipais, cuja aquisição centralizada contribui para a racionalização dos procedimentos licitatórios, redução de contratações fragmentadas, padronização das especificações técnicas, ampliação da eficiência administrativa, obtenção de ganho de escala e fortalecimento do controle sobre as futuras aquisições.

9.4. Trata-se de contratação planejada de forma centralizada pela Secretaria Municipal de Suprimentos, com base nas demandas formalmente apresentadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, visando consolidar quantitativos, compatibilizar especificações, estruturar a pesquisa de preços, organizar a modelagem licitatória, definir lotes de ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando aplicável, e viabilizar procedimento único para atendimento futuro e eventual das necessidades municipais.

9.5. A centralização da demanda em procedimento único de Registro de Preços guarda aderência com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e governança das contratações públicas, na medida em que permite à Administração organizar previamente sua necessidade global, definir parâmetros técnicos uniformes, consolidar quantitativos estimados, estabelecer critérios objetivos de fornecimento, prever mecanismos de controle e assegurar disponibilidade futura de preços registrados para atendimento das unidades municipais.

9.6. Considerando que a futura contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, a previsão no planejamento anual possui caráter estratégico e estimativo, não representando obrigação de contratação integral dos quantitativos previstos, mas instrumento de organização administrativa destinado a possibilitar o atendimento futuro e eventual das necessidades das Secretarias Municipais, conforme disponibilidade orçamentária, conveniência administrativa, demanda efetiva, controle dos saldos registrados e emissão das respectivas Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes.

9.7. A compatibilidade da contratação com o planejamento anual também se evidencia pelo fato de que os alimentos não perecíveis objeto da futura Ata são necessários à continuidade de atividades públicas municipais, especialmente aquelas relacionadas ao atendimento institucional, apoio administrativo, programas assistenciais, ações educacionais, suporte a unidades públicas, atividades operacionais, eventos institucionais, demandas setoriais e demais serviços desenvolvidos pelas Secretarias Municipais requisitantes.





9.8. A ausência de planejamento centralizado para esse tipo de aquisição poderia ocasionar contratações pontuais, fragmentação de demandas, perda de economicidade, divergência de especificações, dificuldade de controle dos quantitativos, risco de desabastecimento, aumento de custos administrativos, sobreposição de aquisições e fragilização da gestão contratual. Por essa razão, a inclusão da demanda no planejamento anual e sua organização por meio de Ata de Registro de Preços constituem medidas de boa governança administrativa, compatíveis com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com as diretrizes de planejamento das contratações públicas.

9.9. A modelagem adotada contempla 362 itens, organizados tecnicamente por grupos de natureza alimentar correlata e estruturados, para fins licitatórios, em 22 lotes, considerando o desdobramento entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

9.10. A estruturação em 22 lotes não representa duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido, tratando-se de técnica de organização do certame voltada à compatibilização entre o planejamento global da demanda, a competitividade, a logística de fornecimento, a padronização técnica, o tratamento favorecido às ME/EPP e a preservação da vantagem administrativa.

9.11. A presente contratação, portanto, encontra-se alinhada ao planejamento institucional das Secretarias Municipais requisitantes e ao modelo de organização anual das contratações públicas do Município, devendo a execução futura observar as dotações orçamentárias próprias de cada unidade demandante no momento da efetiva contratação, em razão da natureza estimativa, futura, parcelada e não obrigacional do Sistema de Registro de Preços.

9.12. Dessa forma, conclui-se que a contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo anual das Secretarias requisitantes, estando devidamente justificada sob a ótica da necessidade pública, da continuidade dos serviços municipais, da racionalização das aquisições, da economicidade, da eficiência administrativa, da governança das contratações públicas e do adequado atendimento das Secretarias Municipais requisitantes.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. A presente contratação pretende assegurar à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP uma solução administrativa eficiente, planejada, segura e economicamente vantajosa para o abastecimento futuro e eventual de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, necessários ao atendimento das demandas operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais desenvolvidas





pelas Secretarias Municipais e demais unidades integrantes da Administração Pública Municipal.

10.2. O principal resultado pretendido consiste na garantia de disponibilidade de instrumento formal apto ao fornecimento parcelado de alimentos não perecíveis às unidades municipais, evitando situações de descontinuidade, escassez, insuficiência de itens, contratações pontuais, aquisições emergenciais ou fragmentadas e dificuldades no atendimento das demandas formalmente apresentadas pelas Secretarias Municipais requisitantes.

10.3. Considerando que os itens objeto da contratação possuem utilização futura, eventual, recorrente ou programada em diversas unidades, programas, ações e atividades públicas municipais, a futura Ata de Registro de Preços permitirá à Administração realizar aquisições conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria Municipal, sem depender da instauração de sucessivos procedimentos administrativos para objetos semelhantes.

10.4. A contratação também tem como resultado pretendido a melhoria do planejamento de abastecimento institucional, permitindo que a Administração Pública Municipal disponha de preços previamente registrados, fornecedores selecionados, especificações padronizadas, condições de entrega definidas e mecanismos de controle aptos a assegurar o atendimento das demandas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

10.5. Do ponto de vista operacional, espera-se reduzir riscos de desabastecimento, atrasos no atendimento das unidades requisitantes, compras isoladas sem ganho de escala, divergência de especificações, ausência de padronização e dificuldades de controle sobre os quantitativos consumidos pelas Secretarias Municipais participantes.

10.6. A contratação pretende assegurar maior racionalização dos procedimentos de aquisição pública, uma vez que a centralização da demanda em uma única Ata de Registro de Preços reduzirá a necessidade de abertura de múltiplos processos administrativos com objetos semelhantes, diminuindo retrabalho, custos administrativos, fragmentação de demandas, sobreposição de compras e riscos de contratações despadronizadas.

10.7. A solução adotada permitirá que a Secretaria Municipal de Suprimentos conduza a contratação de forma integrada, com base nas demandas consolidadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, fortalecendo o planejamento, a governança das contratações públicas, a padronização técnica dos itens, a rastreabilidade das informações e o controle administrativo da futura execução.

10.8. Do ponto de vista econômico, pretende-se obter ganho de escala e maior vantajosidade para a Administração Pública Municipal, considerando que a consolidação dos quantitativos estimados amplia a atratividade do certame, aumenta a competitividade entre fornecedores e tende a favorecer a obtenção de preços unitários compatíveis com a prática pública de mercado.





10.9. A adoção do Sistema de Registro de Preços também permite que a Administração não imobilize recursos públicos em aquisições imediatas e integrais, realizando os pedidos apenas conforme demanda efetiva, disponibilidade orçamentária, necessidade operacional das unidades requisitantes e controle dos saldos registrados, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

10.10. A contratação visa reduzir desperdícios decorrentes de estoques excessivos, vencimento de alimentos, deterioração de produtos, armazenamento inadequado ou aquisição de itens em volume superior à necessidade real. A execução parcelada da Ata permitirá melhor controle sobre o consumo institucional, possibilitando que as Secretarias Municipais realizem suas solicitações conforme programação, sazonalidade, capacidade de armazenamento, validade dos produtos e fluxo de atendimento das unidades.

10.11. Outro resultado pretendido é a padronização dos alimentos adquiridos pela Administração Pública Municipal, mediante especificações técnicas previamente definidas no Termo de Referência, indicação das marcas ofertadas, possibilidade de apresentação de fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos, certificados ou documentos equivalentes e eventual solicitação de amostras quando necessária e devidamente motivada.

10.12. Essa padronização busca assegurar maior qualidade dos produtos fornecidos, reduzir variações indevidas entre itens, facilitar a fiscalização contratual, garantir compatibilidade com as especificações exigidas e assegurar que os alimentos entregues observem os padrões mínimos de qualidade, composição, gramatura, embalagem, validade, rotulagem, conservação, transporte, regularidade sanitária e adequação ao consumo humano.

10.13. A contratação pretende fortalecer a segurança alimentar no âmbito das aquisições municipais, assegurando que os produtos fornecidos estejam em condições adequadas de consumo, com procedência regular, embalagem íntegra, prazo de validade compatível, rotulagem adequada e conformidade com as exigências legais e sanitárias aplicáveis à natureza de cada item.

10.14. A modelagem por lotes pretende proporcionar maior eficiência logística e melhor gestão contratual, agrupando itens de natureza alimentar correlata, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento semelhante e condições de armazenamento compatíveis. Essa estrutura favorece a participação de fornecedores especializados, melhora a organização do certame, facilita a conferência dos produtos, otimiza a gestão dos saldos registrados e contribui para a redução de riscos de fracasso de itens isolados.

10.15. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, a estruturação em 22 lotes pretende compatibilizar a eficiência administrativa, a competitividade, a logística de fornecimento, a padronização técnica e o tratamento favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, preservando a rastreabilidade entre os





Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

10.16. A adoção de lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP integra os resultados pretendidos da contratação, na medida em que busca compatibilizar a obtenção de ganho de escala com a promoção do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

10.17. Essa sistemática visa fomentar o desenvolvimento econômico local e regional, ampliar a participação de empresas de menor porte nas contratações públicas, fortalecer a competitividade do mercado fornecedor e promover maior capilaridade econômica, sem prejuízo da padronização técnica dos itens, da regularidade sanitária, da qualidade dos alimentos, da logística de fornecimento e da vantajosidade para a Administração.

10.18. No campo institucional e social, a contratação pretende contribuir para o atendimento das políticas públicas municipais que demandem alimentos não perecíveis, especialmente em ações assistenciais, programas municipais, atividades educacionais, apoio a unidades públicas, ações institucionais, atendimento de demandas setoriais e suporte a serviços executados pelas Secretarias Municipais requisitantes.

10.19. Pretende-se, ainda, fortalecer os mecanismos de controle, rastreabilidade e fiscalização da execução contratual, uma vez que a futura Ata de Registro de Preços permitirá acompanhar os quantitativos registrados, os saldos disponíveis, as Autorizações de Fornecimento emitidas, as marcas aceitas, os produtos efetivamente entregues, os prazos de entrega, os prazos de validade, as condições de embalagem, os atestes de recebimento e eventuais ocorrências de desconformidade.

10.20. Esse modelo amplia a segurança administrativa, reduz margem de informalidade, permite resposta mais eficiente diante de atrasos, falhas de qualidade ou descumprimentos contratuais e fortalece a atuação dos gestores e fiscais responsáveis pelo acompanhamento da futura Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

10.21. A contratação também pretende evitar aquisições emergenciais ou de baixa previsibilidade, que usualmente podem resultar em menor competitividade, preços menos vantajosos, restrição de fornecedores, ausência de padronização, risco de aquisição de produtos inadequados e maior possibilidade de apontamentos pelos órgãos de controle.

10.22. Ao estruturar previamente uma Ata de Registro de Preços, com planejamento de quantitativos, pesquisa de preços, divisão por lotes, definição de lotes reservados às ME/EPP e mecanismos de controle técnico, a Administração antecipa sua necessidade, reduz riscos de desabastecimento, evita improvisação administrativa e fortalece a eficiência do processo de compras públicas.





10.23. Como resultado institucional, espera-se que a contratação contribua para a melhoria da qualidade dos serviços públicos prestados à população, assegurando que as unidades municipais disponham de alimentos não perecíveis adequados ao atendimento das demandas públicas, em condições satisfatórias de qualidade, segurança, regularidade sanitária, disponibilidade e conformidade técnica.

10.24. A disponibilidade regular dos itens repercute diretamente na capacidade de planejamento das Secretarias Municipais, na continuidade das ações públicas, na organização administrativa, no atendimento de programas e serviços municipais e na imagem institucional da Administração Pública Municipal.

10.25. Assim, os resultados pretendidos com a presente contratação compreendem a garantia de abastecimento planejado, a racionalização dos processos de aquisição, a obtenção de economicidade, a redução de desperdícios, a padronização dos alimentos, a ampliação da competitividade, o incentivo à participação de ME/EPP, o fortalecimento da fiscalização contratual, o controle de validade e qualidade dos produtos, a segurança alimentar e a promoção da continuidade das ações e serviços públicos municipais.

10.26. Dessa forma, a contratação pretendida encontra-se alinhada aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, transparência, competitividade, segurança alimentar e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, contribuindo para o atendimento regular, responsável e planejado das demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1. Considerando que a presente contratação será processada por meio de Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, as providências prévias à formalização da futura Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes deverão observar as etapas de planejamento, instrução processual, validação técnica, análise jurídica, processamento licitatório, homologação e posterior formalização dos instrumentos administrativos cabíveis, de modo a assegurar a regularidade, a eficiência, a economicidade, a segurança jurídica e a adequada execução da contratação pretendida.

11.2. Antes da deflagração da fase externa do certame, deverá ser verificada a regular instrução do processo administrativo, com a consolidação dos documentos essenciais ao planejamento da contratação, especialmente os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs das Secretarias Municipais requisitantes, o Estudo Técnico Preliminar – ETP, o Termo de Referência, a pesquisa de preços, a planilha consolidada de especificações, quantitativos e valores estimados, a justificativa dos quantitativos, a justificativa da organização por lotes, a minuta do edital, a minuta da Ata de Registro de Preços e demais documentos necessários à demonstração da necessidade pública, da vantajosidade, da viabilidade técnica e da adequação da solução proposta.





11.3. Deverá ser confirmada a compatibilidade entre as peças técnicas que compõem o processo, especialmente quanto à coerência entre o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência, a planilha de especificações, os quantitativos consolidados, os valores unitários estimados, a divisão em 22 lotes, a separação entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, as condições de fornecimento, os critérios de aceitação dos produtos, as exigências de apresentação de marcas, fichas técnicas, rótulos e eventual apresentação de amostras, evitando divergências formais que possam comprometer a análise jurídica, a fase externa ou a futura execução da Ata de Registro de Preços.

11.4. A Administração deverá assegurar que os quantitativos estimados estejam devidamente fundamentados na consolidação dos Documentos de Formalização de Demanda encaminhados pelas Secretarias Municipais participantes, observando as necessidades setoriais formalmente declaradas, a quantidade de unidades atendidas, as rotinas administrativas e operacionais, os programas e ações públicas desenvolvidos, as projeções de consumo e a necessidade de abastecimento futuro e eventual das unidades municipais.

11.5. Tal providência é essencial para demonstrar que os quantitativos registrados não decorrem de estimativa arbitrária, mas de planejamento administrativo setorial e consolidado, compatível com a natureza futura, eventual, parcelada e estimativa do Sistema de Registro de Preços.

11.6. Deverá ser juntada aos autos a pesquisa de preços realizada para formação dos valores unitários estimados, com a respectiva memória de cálculo e documentação comprobatória das referências utilizadas, oriundas de contratações públicas similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, observando-se a compatibilidade entre os itens pesquisados e os itens descritos no Termo de Referência, a unidade de fornecimento, a gramatura, a quantidade por embalagem, a composição, o padrão mínimo de qualidade, a apresentação comercial, a validade, a embalagem, a rotulagem e as condições de fornecimento de alimentos não perecíveis.

11.7. Antes da publicação do edital, deverá ser verificada a conformidade da divisão do objeto em lotes, observando se os agrupamentos mantêm coerência técnica, similaridade entre os gêneros alimentícios, compatibilidade mercadológica, racionalidade logística, condições adequadas de armazenamento e viabilidade de fornecimento, de modo a preservar a competitividade do certame e evitar agrupamentos excessivamente amplos, heterogêneos ou restritivos.

11.8. A justificativa do julgamento por lote deverá permanecer expressamente instruída no processo, demonstrando que a modelagem adotada busca equilibrar economicidade, ganho de escala, eficiência administrativa, padronização técnica, controle sanitário, segurança alimentar, viabilidade logística, redução de riscos de fracasso de itens isolados e adequada fiscalização contratual.

11.9. Também deverá ser conferida a regular aplicação do tratamento favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, especialmente quanto à





estruturação dos lotes reservados, quando aplicável, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006. Essa providência deverá assegurar que as especificações técnicas permaneçam idênticas entre os itens correspondentes da ampla concorrência e dos lotes reservados, diferenciando-se apenas o público participante e a parcela quantitativa destinada a cada segmento, preservando a isonomia, a competitividade, a padronização técnica dos alimentos, a regularidade sanitária e a vantajosidade da contratação.

11.10. A Administração deverá revisar previamente os critérios de análise técnica dos produtos ofertados, especialmente a exigência de indicação de marcas, apresentação de fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos, certificados, declarações do fabricante ou documentos equivalentes, quando aplicável, bem como a possibilidade de solicitação de amostras durante a fase de julgamento ou aceitação da proposta.

11.11. Tais exigências deverão estar objetivamente vinculadas à verificação da conformidade dos alimentos com as especificações técnicas previstas no Termo de Referência, especialmente quanto à composição, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, rotulagem, prazo de validade, regularidade sanitária, procedência, qualidade, condições de armazenamento, adequação ao consumo humano e compatibilidade com a finalidade pública da contratação, evitando critérios subjetivos, excessivos ou desproporcionais que possam restringir indevidamente a competitividade.

11.12. Deverá ser previsto, de forma clara no Termo de Referência e no edital, que a eventual reprovação de marca, ficha técnica, rótulo, amostra ou documento técnico somente poderá ocorrer mediante decisão motivada, com fundamento em critérios objetivos relacionados ao não atendimento das especificações mínimas, divergência de composição, gramatura ou unidade de fornecimento, ausência de regularização sanitária quando exigida, validade incompatível, embalagem inadequada, rotulagem irregular, baixa qualidade comprovada ou desconformidade com as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

11.13. Antes da formalização da Ata de Registro de Preços, a Administração deverá verificar a regularidade da empresa vencedora quanto às condições de habilitação exigidas no edital, incluindo habilitação jurídica, regularidade fiscal, social, trabalhista e previdenciária, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, declarações exigíveis e demais documentos aplicáveis à natureza do objeto, observando-se, quando se tratar de ME/EPP, o tratamento diferenciado previsto na legislação aplicável quanto à regularização fiscal e trabalhista.

11.14. Após a homologação do certame, deverão ser adotadas as providências necessárias à convocação dos fornecedores vencedores para assinatura da Ata de Registro de Preços, observando-se os prazos, condições, documentos exigidos e demais disposições previstas no edital e na legislação aplicável.

11.15. A Ata de Registro de Preços deverá conter, de forma clara, a identificação dos fornecedores registrados, os lotes e itens adjudicados, os quantitativos, os preços





unitários e totais, as marcas aceitas, as condições de fornecimento, os locais de entrega, os prazos de entrega, as obrigações das partes, as regras de fiscalização, os critérios de recebimento, as hipóteses de substituição de produtos, as sanções aplicáveis e as condições de cancelamento do registro.

11.16. Considerando a natureza do Sistema de Registro de Preços, deverá ser observado que a assinatura da Ata não gera obrigação imediata de contratação integral dos quantitativos registrados, cabendo às Secretarias Municipais requisitantes solicitar os alimentos conforme a necessidade efetiva, disponibilidade orçamentária e emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

11.17. Antes de cada contratação decorrente da Ata, a unidade demandante deverá verificar a existência de saldo registrado, a disponibilidade orçamentária e financeira, a pertinência da solicitação com sua necessidade administrativa concreta e a compatibilidade do pedido com os itens, marcas, quantitativos, valores e condições registrados.

11.18. Deverão ser designados gestores e fiscais responsáveis pelo acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, cabendo-lhes acompanhar os pedidos, verificar as entregas, conferir quantitativos, analisar a conformidade dos produtos, registrar ocorrências, atestar notas fiscais, solicitar substituições quando necessário e comunicar formalmente eventuais descumprimentos contratuais.

11.19. A designação formal da fiscalização é medida essencial para assegurar controle, rastreabilidade, transparência e eficiência na execução contratual, especialmente em razão da natureza alimentar do objeto, que exige atenção quanto à validade, embalagem, rotulagem, integridade, conservação, procedência, regularidade sanitária e adequação ao consumo humano.

11.20. Também deverá ser definida, no âmbito da Administração Municipal, a rotina operacional de solicitação, entrega, recebimento, conferência, ateste e controle dos alimentos, de modo que as Secretarias Municipais requisitantes realizem suas demandas de forma organizada, compatível com os saldos registrados, com a programação de consumo e com a capacidade de armazenamento de cada unidade.

11.21. Tal providência visa evitar pedidos desordenados, sobreposição de solicitações, desabastecimento pontual, perda de validade, armazenamento inadequado, recebimento indevido de produtos, divergência de informações, falhas de controle e fragilidade na fiscalização da execução contratual.

11.22. As unidades requisitantes deverão ser orientadas quanto à necessidade de conferência dos produtos no momento da entrega, especialmente em relação à quantidade, marca aceita, especificação técnica, unidade de fornecimento, gramatura, composição, integridade da embalagem, prazo de validade, número de lote, rotulagem,





condições de armazenamento, regularidade sanitária quando aplicável e compatibilidade com a Autorização de Fornecimento emitida.

11.23. Produtos em desconformidade deverão ser recusados total ou parcialmente, com a imediata comunicação à contratada para substituição, sem prejuízo do registro da ocorrência, da comunicação ao gestor da Ata e da adoção das medidas administrativas cabíveis.

11.24. A Administração deverá assegurar que as contratações decorrentes da Ata observem as dotações orçamentárias próprias das Secretarias requisitantes, sendo a indicação específica da despesa realizada no momento da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, em razão da natureza futura, eventual e parcelada do Sistema de Registro de Preços.

11.25. Essa providência evita comprometimento orçamentário indevido e preserva a compatibilidade da execução com a Lei Orçamentária Anual, a Lei de Diretrizes Orçamentárias, o Plano Plurianual, a Lei Federal nº 4.320/1964, a Lei Complementar nº 101/2000 e demais normas de execução orçamentária e financeira aplicáveis à Administração Pública Municipal.

11.26. Por fim, deverão ser adotadas as providências de publicidade e transparência dos atos praticados, incluindo a divulgação do edital, seus anexos, atas da sessão pública, resultados, homologação, Ata de Registro de Preços e demais documentos exigidos pela legislação aplicável, especialmente no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nos canais oficiais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP e nos demais meios de divulgação exigidos pelo procedimento.

11.27. As providências prévias descritas neste item são indispensáveis para assegurar que a futura contratação seja conduzida de forma planejada, transparente, rastreável e juridicamente segura, garantindo a adequada formalização da Ata de Registro de Preços, a regular execução das contratações decorrentes, o controle dos quantitativos registrados, a qualidade dos alimentos fornecidos, a segurança alimentar e a observância dos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, publicidade, competitividade, transparência e interesse público.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A presente contratação, embora envolva bens comuns de consumo, possui potenciais impactos ambientais associados à fabricação, industrialização, transporte, armazenamento, distribuição, consumo e descarte de embalagens dos alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica. Considerando essa natureza, a Administração Pública Municipal deverá observar, no planejamento e na execução da futura contratação, critérios de sustentabilidade, racionalidade no consumo, redução de desperdícios, adequado gerenciamento de resíduos, controle de validade e preferência por produtos que atendam às normas sanitárias, ambientais e técnicas aplicáveis, em





consonância com os princípios da eficiência, economicidade, planejamento, desenvolvimento nacional sustentável e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. Os impactos ambientais relacionados ao objeto podem decorrer, especialmente, da geração de resíduos oriundos de embalagens plásticas, metálicas, cartonadas, laminadas, de papel, papelão, vidro, latas, frascos, sachês, pacotes, caixas, fardos e demais formas de acondicionamento utilizadas na comercialização de alimentos não perecíveis. Também podem ocorrer impactos decorrentes de transporte, armazenamento inadequado, vencimento de produtos, deterioração, perdas por manuseio incorreto, descarte prematuro de alimentos ou aquisição em quantidade superior à necessidade efetiva das unidades requisitantes.

12.3. A contratação deverá ser executada de forma a reduzir impactos desnecessários, priorizando produtos regulares, devidamente identificados, acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e compatíveis com a natureza do alimento, contendo informações de procedência, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais, advertências obrigatórias, alergênicos e demais dados exigidos pela legislação aplicável.

12.4. Em razão da natureza alimentar do objeto, a adequada observância das normas sanitárias também possui relevância ambiental, uma vez que produtos irregulares, vencidos, mal acondicionados, com embalagem violada, contaminados, sem rastreabilidade ou sem identificação adequada podem gerar risco à saúde pública, perda de alimentos, descarte desnecessário de produtos, contaminação de ambientes de armazenamento e aumento da geração de resíduos.

12.5. Os alimentos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas previstas no Termo de Referência, sendo vedado o fornecimento de produtos sem identificação do fabricante, sem rotulagem adequada, com embalagem violada, estufada, rasgada, perfurada, enferrujada, amassada de modo a comprometer a integridade do produto, com validade vencida, validade incompatível, sinais de umidade, mofo, pragas, sujidades, contaminação, alteração de cor, odor, textura ou qualquer condição que possa comprometer sua utilização segura e regular.

12.6. A exigência de indicação de marcas, fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos, certificados, declarações do fabricante ou documentos equivalentes, quando aplicável, constitui mecanismo de controle da Administração para assegurar que os produtos fornecidos atendam ao padrão de qualidade esperado, às exigências de segurança alimentar, às condições de conservação, à regularidade sanitária e aos requisitos mínimos de rastreabilidade e identificação.

12.7. A adoção do Sistema de Registro de Preços contribui para a mitigação de impactos ambientais, pois permite que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada e conforme a demanda efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, evitando compras excessivas, acúmulo desnecessário de estoque, vencimento de





alimentos, deterioração de produtos, descarte prematuro de itens não utilizados e ocupação inadequada de espaços de armazenamento.

12.8. A execução parcelada da futura Ata de Registro de Preços permitirá maior controle sobre o consumo institucional, possibilitando que as Secretarias Municipais realizem suas solicitações conforme programação, capacidade de armazenamento, fluxo de atendimento, sazonalidade, validade dos produtos e efetiva necessidade administrativa, compatibilizando o atendimento das demandas públicas com o uso racional dos recursos materiais, financeiros e ambientais.

12.9. A estruturação por lotes também contribui para a adequada gestão ambiental e operacional da contratação, pois permite organizar os alimentos por similaridade, natureza dos produtos, compatibilidade mercadológica, condições de armazenamento, cadeia de fornecimento e logística de entrega, favorecendo melhor controle das entregas, redução de deslocamentos desnecessários, racionalização do fornecimento, diminuição de aquisições fragmentadas e maior eficiência na fiscalização dos produtos entregues.

12.10. Para fins de modelagem final, a estruturação em 22 lotes, com separação entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando aplicável, não altera a natureza dos produtos nem amplia artificialmente a demanda, tratando-se de técnica de organização do certame que preserva os quantitativos consolidados e permite execução planejada, com maior controle sobre pedidos, saldos, entregas e consumo.

12.11. A contratada deverá observar, durante toda a execução contratual, as normas legais e regulamentares relacionadas ao acondicionamento, transporte, armazenamento e entrega dos alimentos, especialmente quanto à preservação da integridade das embalagens, controle de temperatura quando aplicável, proteção contra umidade, calor excessivo, poeira, pragas, contaminações, avarias e demais situações que possam comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou gerar perdas e descarte indevido.

12.12. Caberá à contratada garantir que os produtos sejam transportados e entregues de forma segura, em veículos adequados, limpos e compatíveis com o transporte de alimentos, evitando contaminações cruzadas, exposição indevida, ruptura de embalagens, deterioração, perdas, avarias ou qualquer situação que possa gerar risco sanitário, ambiental ou operacional.

12.13. A Administração Pública Municipal deverá orientar as unidades requisitantes quanto ao uso racional dos alimentos, à solicitação conforme demanda efetiva, ao armazenamento adequado, à conferência das condições dos produtos no ato da entrega, ao controle dos prazos de validade e à destinação correta das embalagens e resíduos gerados após o consumo.

12.14. A correta gestão interna dos alimentos é medida essencial para que os benefícios da contratação não sejam comprometidos por desperdício, armazenamento





incorreto, requisições superiores à necessidade, perda de validade, deterioração, consumo desordenado ou descarte ambientalmente inadequado.

12.15. Sempre que tecnicamente viável e desde que não haja prejuízo à qualidade, à segurança alimentar, à regularidade sanitária, à competitividade e à economicidade da contratação, poderão ser aceitos produtos que apresentem características ambientalmente preferíveis, tais como embalagens recicláveis, menor geração de resíduos, acondicionamento mais eficiente, maior aproveitamento do conteúdo, melhor rendimento, menor risco de desperdício e conformidade com práticas sustentáveis de produção, distribuição ou descarte.

12.16. Os critérios de sustentabilidade deverão ser aplicados de forma compatível com o mercado fornecedor e com a natureza de cada item, evitando exigências excessivas, restritivas ou desproporcionais que possam comprometer a competitividade do certame, elevar indevidamente os preços, reduzir a participação de fornecedores ou dificultar o atendimento da demanda pública.

12.17. No caso de produtos enlatados, conservas, embalagens cartonadas, embalagens plásticas, embalagens laminadas, caixas de papelão, fardos e demais acondicionamentos, deverá ser estimulada a correta segregação e destinação dos resíduos pelas unidades requisitantes, observadas as rotinas internas da Administração Municipal, as normas locais de gerenciamento de resíduos e as diretrizes aplicáveis à Política Nacional de Resíduos Sólidos.

12.18. A avaliação ambiental da contratação também deve considerar que a aquisição centralizada e planejada favorece a governança pública, pois permite acompanhar o consumo, identificar itens de maior demanda, aprimorar futuras especificações, revisar padrões de utilização, reduzir perdas, evitar compras repetitivas e subsidiar decisões administrativas voltadas à melhoria progressiva da gestão de alimentos e insumos no âmbito da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

12.19. A fiscalização da execução deverá observar não apenas a entrega quantitativa dos produtos, mas também a integridade das embalagens, a validade, a rotulagem, as condições de transporte, a ausência de sinais de contaminação, a correspondência com a marca aceita, a compatibilidade com a especificação técnica e a adequação do produto ao consumo humano, recusando-se os itens que possam gerar risco sanitário, desperdício ou descarte inadequado.

12.20. Dessa forma, embora a contratação envolva bens de consumo que naturalmente geram resíduos e demandam cuidados de armazenamento, utilização e descarte, os impactos ambientais podem ser mitigados por meio da adoção de especificações técnicas adequadas, exigência de regularidade sanitária e ambiental quando aplicável, fornecimento parcelado, controle de consumo, armazenamento correto, fiscalização das condições de entrega, gestão dos prazos de validade, uso racional dos produtos e orientação das unidades requisitantes quanto à destinação adequada das embalagens e resíduos.





12.21. A solução planejada mostra-se compatível com os princípios da sustentabilidade, eficiência, economicidade, planejamento, segurança alimentar e interesse público, sem comprometer a continuidade das atividades municipais, a competitividade do certame, a qualidade dos alimentos, a regularidade do abastecimento e o atendimento das demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. A análise desenvolvida no presente Estudo Técnico Preliminar demonstra que a contratação pretendida é técnica, operacional, econômica, jurídica, ambiental, orçamentária e administrativamente viável, considerando que a futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica constitui medida necessária ao atendimento das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais, setores operacionais e demais estruturas vinculadas à Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

13.2. A viabilidade técnica da contratação decorre da natureza comum dos bens pretendidos, cujos padrões de qualidade, composição, apresentação comercial, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, rotulagem, prazo de validade, condições de conservação, forma de acondicionamento, regularidade sanitária e demais requisitos mínimos podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência e no Edital.

13.3. Trata-se de alimentos e gêneros alimentícios amplamente disponíveis no mercado fornecedor, com especificações usuais e passíveis de comparação objetiva entre produtos similares ou tecnicamente equivalentes, o que permite a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por lote, sem prejuízo da análise técnica de marcas, fichas técnicas, rótulos, laudos, certificados, documentos de regularidade e eventual apresentação de amostras quando necessárias à verificação da conformidade dos produtos ofertados.

13.4. A viabilidade operacional resta demonstrada pela adequação do Sistema de Registro de Preços à natureza futura, eventual, recorrente, variável, parcelada e estimativa da demanda. A futura Ata de Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos estimados.

13.5. Essa sistemática é compatível com a realidade administrativa do Município, pois possibilita abastecimento planejado, controle de saldos, redução de estoques excessivos, mitigação de perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado de alimentos, maior racionalidade na utilização dos recursos públicos e





melhor capacidade de resposta às demandas das unidades municipais durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

13.6. A viabilidade econômica da contratação encontra respaldo na pesquisa de preços realizada com base em parâmetros objetivos, verificáveis e rastreáveis, especialmente em referências extraídas do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, observando-se a compatibilidade técnica entre os itens pesquisados e os itens descritos no Termo de Referência, a unidade de fornecimento, a gramatura, a composição, a quantidade por embalagem, a apresentação comercial, o padrão mínimo de qualidade, a validade, a rotulagem, as condições de fornecimento e a natureza alimentar dos produtos.

13.7. A metodologia adotada para formação dos preços estimados observou a média aritmética simples dos valores válidos identificados na pesquisa, com desconsideração de valores excessivos, inexequíveis, inconsistentes ou incompatíveis com a realidade do objeto, quando identificados, de modo a preservar a razoabilidade, a representatividade, a coerência técnica e a compatibilidade dos preços referenciais com a prática pública de mercado.

13.8. A estimativa global da contratação corresponde ao valor resultante do somatório dos valores estimados dos 362 itens que compõem a demanda consolidada, servindo como parâmetro máximo de referência para a fase externa do certame, para o julgamento das propostas, para a análise da aceitabilidade dos preços, para a formação da futura Ata de Registro de Preços e para o controle da vantajosidade administrativa.

13.9. A solução proposta também se mostra economicamente vantajosa porque a consolidação das demandas das Secretarias Municipais em uma única Ata de Registro de Preços favorece ganho de escala, maior atratividade do certame, ampliação da competitividade, padronização das especificações, redução de custos administrativos decorrentes da abertura de múltiplos procedimentos licitatórios com objetos semelhantes e melhor controle sobre os preços registrados.

13.10. A viabilidade jurídica da contratação está evidenciada pela compatibilidade da solução com a Lei Federal nº 14.133/2021, com o Decreto Municipal nº 3.253/2023, com a Lei Complementar nº 123/2006, com as normas aplicáveis à pesquisa de preços, com a regulamentação do Sistema de Registro de Preços e com as demais normas sanitárias, ambientais e técnicas pertinentes à natureza dos itens.

13.11. A modelagem adotada contempla Pregão Eletrônico para aquisição de bens comuns, Sistema de Registro de Preços para atendimento futuro e eventual da demanda, julgamento por lote tecnicamente justificado, fornecimento parcelado, análise de conformidade dos produtos, controle de marcas aceitas, possibilidade de solicitação motivada de documentos técnicos ou amostras e aplicação do tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.





13.12. A divisão dos itens em lotes mostra-se viável e adequada, pois foi estruturada com base em critérios técnicos de similaridade entre os gêneros alimentícios, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, logística de entrega, condições de armazenamento, racionalidade administrativa, padronização mínima do fornecimento, segurança alimentar e eficiência da futura fiscalização contratual.

13.13. A opção pelo julgamento por lote evita a fragmentação excessiva do objeto, reduz riscos de fracasso de itens isolados, permite a participação de fornecedores especializados por segmento, contribui para a gestão eficiente da futura Ata de Registro de Preços e não afasta o controle dos valores unitários máximos estimados por item, medida necessária para preservar a vantajosidade da contratação e evitar distorções internas na composição dos lotes.

13.14. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto será estruturado em 22 lotes, considerando o desdobramento dos itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

13.15. A modelagem em 22 lotes não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se a rastreabilidade entre os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, a planilha consolidada, a pesquisa de preços, os lotes licitatórios e o valor global estimado da contratação.

13.16. A divisão entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP também se mostra viável, considerando que os bens são divisíveis, padronizáveis, objetivamente especificáveis e disponíveis no mercado fornecedor. Essa sistemática observa o tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto ao incentivo à participação das micro e pequenas empresas nas contratações públicas, sem comprometer a qualidade dos alimentos, a regularidade sanitária, a logística de fornecimento, a segurança alimentar, a padronização técnica e a vantajosidade administrativa.

13.17. A viabilidade administrativa da contratação decorre da existência de demanda formalizada pelas Secretarias Municipais por meio dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, da consolidação dos quantitativos com base nas necessidades setoriais declaradas, da elaboração das peças de planejamento necessárias à instrução do procedimento e da compatibilidade da contratação com a lógica de centralização das compras públicas e racionalização administrativa.

13.18. A contratação foi concebida de forma integrada ao planejamento institucional do Município, sendo compatível com a organização anual das contratações públicas, com a consolidação das demandas das Secretarias Municipais, com a padronização das





especificações técnicas, com a pesquisa de preços realizada e com a necessidade de assegurar instrumento formal apto ao abastecimento futuro e eventual das unidades requisitantes.

13.19. A viabilidade orçamentária também se mostra adequada ao regime de Sistema de Registro de Preços, uma vez que a assinatura da futura Ata não representa, por si só, obrigação imediata de despesa ou contratação integral dos quantitativos registrados. As despesas decorrentes das futuras aquisições serão suportadas pelas dotações orçamentárias próprias das Secretarias Municipais requisitantes, no momento da efetiva contratação, mediante disponibilidade orçamentária e financeira, emissão da respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente e observância das normas de execução orçamentária aplicáveis.

13.20. A contratação também apresenta viabilidade sob a perspectiva da gestão de riscos, uma vez que a modelagem proposta reduz a probabilidade de desabastecimento, evita contratações emergenciais desnecessárias, mitiga desperdícios decorrentes de compras excessivas, reduz riscos de vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado de alimentos, permite controle técnico das marcas e produtos ofertados, fortalece a fiscalização contratual e assegura maior previsibilidade no atendimento das demandas das unidades municipais.

13.21. A exigência de indicação de marca, fichas técnicas, rótulos, documentos técnicos, laudos, certificados ou eventual apresentação de amostras, quando motivada, contribui para reduzir o risco de fornecimento de produtos inadequados, vencidos, com embalagem irregular, de baixa qualidade, sem regularidade sanitária, com composição incompatível ou em desconformidade com as necessidades institucionais da Administração.

13.22. A solução também é viável sob o aspecto ambiental e de sustentabilidade, desde que observadas as medidas previstas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, especialmente quanto à aquisição conforme demanda efetiva, controle de consumo, redução de estoques excessivos, gestão dos prazos de validade, conferência das condições de entrega, armazenamento adequado, observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis, redução de desperdícios e orientação das unidades quanto ao uso racional e à destinação adequada das embalagens e resíduos gerados.

13.23. Não foram identificados óbices técnicos, jurídicos, operacionais, ambientais, orçamentários ou administrativos que impeçam o prosseguimento da contratação, desde que mantida a adequada instrução do processo administrativo, a coerência entre Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital, planilha de itens, pesquisa de preços, justificativa dos quantitativos, justificativa de lotes, regras de lotes reservados para ME/EPP e demais documentos integrantes da fase preparatória.

13.24. A execução futura deverá observar os instrumentos convocatórios, as normas legais aplicáveis, a regular fiscalização contratual, os procedimentos de controle definidos pela Administração Pública Municipal, as condições de entrega, os critérios de recebimento, as exigências de validade, embalagem, rotulagem, regularidade





sanitária, substituição de produtos em desconformidade e demais obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

13.25. Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, por se tratar de solução apta a atender de forma eficiente, planejada, econômica, segura e juridicamente adequada às necessidades da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, promovendo o abastecimento futuro e eventual das unidades municipais, a racionalização das aquisições, a padronização dos alimentos, o controle da qualidade e da validade dos produtos, a segurança alimentar, o fortalecimento da competitividade, a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a redução de desperdícios e a continuidade das ações e serviços públicos municipais.

13.26. A presente solução encontra-se alinhada aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, isonomia, publicidade, transparência, desenvolvimento nacional sustentável, segurança alimentar, interesse público e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo recomendável o prosseguimento da contratação para a fase externa, após a implementação das providências de compatibilização entre o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência, o Edital, ao Sistema de Ata de Registro de Preços.

**SECRETARIA
MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS**





TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0001.2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 2345/2026
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais e demais unidades integrantes da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, conforme especificações técnicas, quantitativos, condições de fornecimento, critérios de recebimento, exigências sanitárias e demais disposições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

1.2. A contratação será processada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por lote, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 3.253/2023, do Decreto Federal nº 11.462/2023, quando aplicável de forma subsidiária e compatível com a regulamentação municipal, bem como das demais normas legais e regulamentares pertinentes.

1.3. O objeto encontra-se organizado em 11 grupos técnicos, operacionalizados em 22 lotes de disputa, compostos por 362 registros de itens, correspondentes a 181 especificações técnico-comerciais base, desdobradas entre ampla concorrência e participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme a natureza dos gêneros alimentícios, a similaridade técnica, a compatibilidade mercadológica, a logística de fornecimento, as condições de armazenamento, a racionalidade administrativa, a eficiência no gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços e a preservação da competitividade do certame.

1.4. Os Grupos Técnicos da presente contratação compreendem os seguintes grupos de produtos: Grupo Técnico 01 – Açocolatados, Açúcares e Farinhas; Grupo Técnico 02 – Leite e Derivados; Grupo Técnico 03 – Adoçantes e Sobremesas; Grupo Técnico 04 – Café e Grãos; Grupo Técnico 05 – Óleos; Grupo Técnico 06 – Biscoitos e Panificados; Grupo Técnico 07 – Temperos e Condimentos; Grupo Técnico 08 – Massas; Grupo Técnico 09 – Doces e Confeitaria; Grupo Técnico 10 – Fermentos, Enlatados e Conservas; e Grupo Técnico 11 – Fórmulas Infantis e itens de finalidade nutricional específica.

1.5. Os quantitativos constantes neste Termo de Referência foram consolidados a partir dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados pelas Secretarias Municipais requisitantes, considerando as necessidades declaradas por cada órgão demandante, os históricos e estimativas de consumo, as rotinas administrativas e operacionais, a manutenção dos serviços públicos, o atendimento aos usuários das unidades municipais, a continuidade das atividades essenciais e as projeções de utilização durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

1.6. A consolidação dos quantitativos realizada pela Secretaria Municipal de Suprimentos teve por finalidade reunir as demandas formalmente apresentadas pelas Secretarias requisitantes, padronizar tecnicamente as especificações, organizar os registros de itens por grupos técnicos e lotes de disputa, viabilizar a pesquisa de preços e estruturar a contratação de forma planejada, eficiente, competitiva e compatível com o Sistema de Registro de Preços.

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





1.7. Os quantitativos estimados possuem caráter meramente referencial e representam limite máximo de registro, não gerando à Administração Pública a obrigatoriedade de contratação integral dos registros de itens ou dos lotes de disputa registrados, tratando-se de estimativa de consumo para atendimento de necessidades futuras e eventuais da Administração Municipal, conforme conveniência administrativa, oportunidade, disponibilidade orçamentária, emissão de requisições formais e efetiva necessidade de fornecimento.

1.8. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza do objeto, pela possibilidade de fornecimento parcelado, pela necessidade de atendimento de múltiplas Secretarias Municipais, pela variação das demandas ao longo da vigência da Ata, pela conveniência de aquisição conforme necessidade efetiva da Administração e pela busca de maior eficiência, economicidade, padronização e planejamento nas aquisições públicas municipais.

1.9. O valor global estimado da contratação corresponde ao apurado em pesquisa de preços formalmente juntada aos autos, referente a 181 especificações técnico-comerciais base, operacionalizadas em 362 registros de itens e distribuídas em 22 lotes de disputa, utilizando-se como fonte o Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, com adoção da média aritmética simples dos valores válidos e desconsideração de eventuais valores excessivos ou inexequíveis, conforme metodologia descrita no respectivo relatório de pesquisa.

1.10. O valor estimado indicado neste Termo de Referência possui natureza referencial para fins de instauração da fase externa, julgamento das propostas, formação da Ata de Registro de Preços e controle dos preços máximos admitidos, não caracterizando obrigação de contratação integral pela Administração Pública.

1.11. Em observância aos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, bem como visando à ampliação da competitividade, ao fortalecimento das microempresas e empresas de pequeno porte e ao desenvolvimento econômico local e regional, a presente contratação poderá prever lotes de ampla concorrência, lotes exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte e, quando cabível em razão da divisibilidade do objeto, cotas reservadas de até 25%, observados os limites legais, a vantajosidade para a Administração, a compatibilidade com o mercado fornecedor e a preservação do interesse público.

1.12. Nos casos previstos em lei e desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração Pública, poderá ser assegurada prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, observados os limites, condições e critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006 e nas demais normas aplicáveis.

1.13. As licitantes deverão apresentar, obrigatoriamente, no ato da proposta comercial, a indicação das marcas dos produtos ofertados, acompanhada, quando exigido no Edital, de ficha técnica, catálogo, rótulo, prospecto, declaração do fabricante, laudo, documento técnico equivalente ou demais elementos que permitam a verificação objetiva da compatibilidade do produto com as especificações mínimas previstas neste Termo de Referência.

1.14. Os produtos ofertados deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, às regras de rotulagem, embalagem, validade, conservação, transporte, armazenamento e comercialização de alimentos, bem como às exigências dos órgãos competentes, especialmente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, do Ministério da Saúde, dos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e demais autoridades competentes, conforme a natureza de cada item.





1.15. A aceitação da proposta, a adjudicação e a homologação do certame ficarão condicionadas à regularidade da proposta, da habilitação e, quando cabível, à análise técnica dos produtos ofertados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, podendo a Administração solicitar a apresentação de amostras, fichas técnicas, rótulos, laudos, certificados ou documentos equivalentes, exclusivamente para fins de verificação de conformidade com as especificações técnicas, qualidade mínima, composição, validade, embalagem, rotulagem, rendimento, adequação sanitária e atendimento às necessidades da Administração Pública.

1.16. A eventual reprovação de marca, ficha técnica, amostra ou documento técnico apresentado deverá ocorrer de forma motivada, fundamentada e vinculada a critérios objetivos, especialmente quando constatado o não atendimento das especificações técnicas mínimas, divergência de composição, unidade de fornecimento ou gramatura, embalagem inadequada, validade inferior à exigida, ausência de informações obrigatórias de rotulagem, desconformidade sanitária, baixa qualidade perceptível, incompatibilidade com a finalidade pública da contratação ou qualquer outro elemento que comprometa a segurança, a regularidade, a qualidade ou a adequada utilização do alimento.

1.17. A aprovação técnica da marca, ficha técnica, amostra ou documento equivalente não eximirá a futura contratada da responsabilidade integral pela qualidade dos produtos efetivamente entregues, os quais deverão corresponder às especificações do Edital, à proposta vencedora, às normas sanitárias aplicáveis e às condições estabelecidas neste Termo de Referência, ficando sujeitos à conferência, aceitação, rejeição, substituição e demais medidas administrativas cabíveis no momento do recebimento provisório e definitivo

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

2.1. A presente contratação tem por finalidade o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento contínuo das necessidades operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais e demais órgãos integrantes da estrutura da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

2.2. Os alimentos objeto da futura contratação compreendem itens de consumo ordinário, eventual ou programado, indispensáveis à manutenção das atividades públicas desenvolvidas pelas Secretarias Municipais requisitantes, incluindo o abastecimento de unidades públicas, o atendimento de programas e ações municipais, o suporte às rotinas administrativas, institucionais e operacionais, o atendimento de demandas assistenciais e educacionais, bem como a garantia de continuidade dos serviços públicos que dependam do fornecimento regular de gêneros alimentícios.

2.3. A contratação abrangerá alimentos não perecíveis e itens correlatos organizados em grupos de natureza alimentar compatível, compreendendo achocolatados, açúcares, farinhas, amidos, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais produtos constantes das planilhas e anexos integrantes deste Termo de Referência.

2.4. Os itens foram organizados em 11 grupos técnicos e operacionalizados em lotes de disputa tecnicamente estruturados, considerando a similaridade dos gêneros alimentícios, a natureza dos





produtos, a compatibilidade mercadológica, a cadeia de fornecimento, a logística de entrega, as condições de armazenamento, a eficiência administrativa, a economicidade, a ampliação da competitividade, a melhor gestão da futura Ata de Registro de Preços e a redução do risco de fracasso de registros de itens ou lotes de disputa.

2.5. Os itens foram agrupados em 11 (onze) grupos técnicos, observando-se a natureza dos produtos, a similaridade entre os gêneros alimentícios, a compatibilidade mercadológica, a cadeia de fornecimento, as condições de armazenamento, a logística de entrega e a compatibilidade técnica e operacional entre os itens, conforme segue:

2.5.1. Grupo 01 – Açocolatados, Açúcares e Farinhas;

2.5.2. Grupo 02 – Leite e Derivados;

2.5.3. Grupo 03 – Adoçantes e Sobremesas;

2.5.4. Grupo 04 – Café e Grãos;

2.5.5. Grupo 05 – Óleos;

2.5.6. Grupo 06 – Biscoitos e Panificados;

2.5.7. Grupo 07 – Temperos e Condimentos;

2.5.8. Grupo 08 – Massas;

2.5.9. Grupo 09 – Doces e Confeitaria;

2.5.10. Grupo 10 – Fermentos, Enlatados e Conservas;

2.5.11. Grupo 11 – Fórmulas Infantis e itens de finalidade nutricional específica.

2.5.12. A configuração final dos lotes de disputa, incluindo os lotes destinados à ampla concorrência e aqueles reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível, observará a planilha de itens e quantitativos integrante deste Termo de Referência, preservando-se a correspondência entre os grupos técnicos, os quantitativos estimados, a pesquisa de preços e a modelagem adotada para o certame.

2.6. As especificações técnicas, os quantitativos estimados, as unidades de fornecimento, os valores unitários estimados, os valores totais por registro de item, as condições mínimas de qualidade, as exigências sanitárias, as características de embalagem, rotulagem, validade, conservação, transporte, armazenamento e demais características dos registros de itens encontram-se detalhadas nas planilhas, anexos e documentos integrantes deste Termo de Referência.

2.7. Os produtos ofertados deverão atender integralmente às especificações técnicas mínimas constantes neste Termo de Referência, possuir padrão de qualidade compatível com as necessidades da Administração Pública, observar as normas sanitárias vigentes, apresentar condições adequadas de consumo, conservação e armazenamento, possuir embalagem íntegra e adequada ao transporte e conter identificação clara do fabricante, marca, lote, data de fabricação,





prazo de validade, composição, peso líquido, informações nutricionais, advertências obrigatórias e demais dados exigidos pela legislação aplicável.

2.8. Os alimentos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, limpas, lacradas, resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento, sem sinais de violação, vazamento, umidade excessiva, ferrugem, estufamento, amassamento que comprometa a integridade do produto, rasgos, perfurações, sujidades, contaminação, deterioração, alteração de odor, cor, textura, sabor ou qualquer outro indício de impropriedade para consumo.

2.9. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com a natureza de cada item e com as especificações previstas neste Termo de Referência, sendo vedada a entrega de produtos vencidos, com validade expirada, com validade inferior ao mínimo exigido, com data de fabricação ou validade ilegível, rasurada, suprimida ou incompatível com as condições de fornecimento.

2.10. Os itens sujeitos a controle sanitário, registro, comunicação, notificação, inspeção, rotulagem específica ou autorização de comercialização deverão observar integralmente as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, do Ministério da Saúde, dos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e dos demais órgãos reguladores competentes, conforme a natureza de cada produto.

2.11. Os produtos de origem animal, lácteos, fórmulas infantis, alimentos destinados a dietas especiais, produtos com alegações nutricionais específicas, itens sem lactose, itens sem glúten, produtos diet, produtos integrais, produtos enriquecidos ou fortificados, conservas, enlatados e demais itens sujeitos a regras próprias deverão observar as exigências legais e sanitárias específicas, inclusive quanto à composição, rotulagem, conservação, transporte, prazo de validade, condições de armazenamento e informações obrigatórias ao consumidor.

2.12. As fórmulas infantis deverão atender rigorosamente às normas sanitárias específicas aplicáveis à categoria, devendo possuir procedência regular, rotulagem adequada, lote identificável, prazo de validade compatível, embalagem íntegra e demais informações obrigatórias, sendo vedada a entrega de produto com qualquer sinal de violação, amassamento relevante, perda de lacre, umidade, contaminação, divergência de composição ou desconformidade com a especificação prevista no Edital e neste Termo de Referência.

2.13. Os alimentos classificados como sem glúten, sem lactose, diet, integral, enriquecido, fortificado, infantil ou destinados a finalidade nutricional específica deverão comprovar, por meio de rótulo, ficha técnica, declaração do fabricante, laudo ou documento equivalente, quando solicitado pela Administração, que atendem às características indicadas na proposta e às exigências previstas neste Termo de Referência.

2.14. As marcas ofertadas pelas licitantes deverão possuir padrão de qualidade compatível com o uso institucional contínuo e com a finalidade pública da contratação, podendo a Administração Pública, durante a análise das propostas, solicitar fichas técnicas, catálogos, rótulos, laudos, certificados, amostras ou documentos complementares necessários à verificação objetiva da conformidade dos produtos ofertados.

2.15. A análise de marcas, fichas técnicas, rótulos, amostras ou documentos equivalentes deverá observar critérios objetivos, vinculados às especificações mínimas do item, à composição do produto, à unidade de fornecimento, à gramatura, ao prazo de validade, à embalagem, à rotulagem, à regularidade sanitária, à qualidade mínima exigida e à compatibilidade com a necessidade administrativa declarada.





2.15.1. Todos os produtos objeto da contratação deverão atender, no mínimo, às disposições legais, sanitárias, regulatórias e técnicas vigentes aplicáveis à sua natureza, inclusive aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pelo Ministério da Saúde, pelos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e demais autoridades competentes.

2.15.2. As referências normativas, sanitárias, técnicas, de rotulagem, embalagem, composição, conservação, transporte, armazenamento, registro, notificação, dispensa de registro, inspeção ou comercialização eventualmente mencionadas nas especificações dos itens deverão ser interpretadas em conformidade com a legislação e regulamentação vigentes na data da entrega dos produtos.

2.15.3. A eventual menção, em qualquer item, a norma revogada, nomenclatura técnica desatualizada, requisito complementar ou referência exemplificativa não afasta a obrigação da futura Detentora de observar os padrões sanitários e regulatórios vigentes aplicáveis ao produto ofertado.

2.15.4. O atendimento à legislação sanitária vigente constitui requisito mínimo obrigatório e não autoriza o fornecimento de produto em desacordo com as características essenciais expressamente exigidas para o item, especialmente quanto à identidade do produto, composição mínima, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, qualidade, finalidade de uso e demais requisitos técnicos definidos neste Termo de Referência.

2.15.5. Na hipótese de omissão, inexatidão de redação, referência normativa desatualizada, erro material não essencial ou divergência acessória constante da descrição técnica de determinado item, deverão prevalecer, para fins de aceitação, fornecimento e fiscalização, os requisitos mínimos obrigatórios previstos na legislação sanitária, regulatória e técnica vigente aplicável à respectiva categoria de alimento, especialmente aqueles expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pelo Ministério da Saúde e pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.

2.15.6. A regra de prevalência prevista no item anterior não autoriza alteração das características essenciais do objeto, especialmente quanto à identidade do produto, unidade de fornecimento, gramatura ou volume, composição mínima expressamente exigida, finalidade nutricional específica, quantitativo, embalagem essencial ou qualquer requisito capaz de influenciar a formulação das propostas, a composição dos preços, a competitividade ou o julgamento objetivo. Identificada divergência dessa natureza, a Administração adotará a providência formal cabível para seu esclarecimento ou retificação.

2.16. Os quantitativos constantes neste Termo de Referência foram consolidados considerando os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados pelas Secretarias Municipais requisitantes, tomando como base as necessidades específicas informadas por cada órgão demandante, o número de unidades atendidas, as rotinas administrativas e operacionais, a manutenção dos serviços públicos essenciais, os programas municipais, as ações institucionais, a estimativa de consumo e as demandas futuras previstas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

2.17. A consolidação dos quantitativos realizada pela Secretaria Municipal de Suprimentos teve por finalidade reunir as demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, padronizar as especificações técnicas, organizar os registros de itens por grupos técnicos e lotes de disputa, viabilizar a pesquisa de preços e estruturar a futura contratação de forma planejada, eficiente, competitiva e compatível com o Sistema de Registro de Preços.





2.18. A futura Ata de Registro de Preços permitirá contratações conforme a necessidade administrativa, mediante solicitação formal da unidade competente, emissão de instrumento hábil, observância da disponibilidade orçamentária, controle dos saldos registrados, cumprimento das condições de fornecimento, atendimento dos prazos de entrega e observância das demais regras previstas no Edital, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.





ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 01 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 01 – ACHOCOLATADOS, AÇÚCARES E FARINHAS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá apenas assegurar a proteção e a integridade das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|---|------------|------------|--------------|----------------|
| 1 | AÇÚCAR REFINADO 1 kg – Açúcar refinado obtido da cana-de-açúcar, por processo tecnológico adequado, de primeira qualidade, cor branca, aspecto homogêneo e granulometria fina. Deverá estar livre de fermentações, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, umidade excessiva, odores estranhos ou impurezas que comprometam sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem primária atóxica, resistente e adequadamente fechada, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 34.442 | R\$ 7,58 | R\$ 261.070,36 |
| 3 | AÇÚCAR CRISTAL 1 kg – Açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, com cristais uniformes, cor branca e aspecto característico, livre de impurezas, fermentações, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 38 | R\$ 6,07 | R\$ 230,66 |
| 5 | AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO GROSSO 1 kg – Açúcar cristal de granulometria grossa, obtido da cana-de-açúcar, com cristais uniformes, cor branca, aspecto característico e livre de impurezas, fermentações, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 75 | R\$ 8,23 | R\$ 617,25 |





| | | | | | |
|----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 7 | AÇÚCAR MASCAVO 250 g – Açúcar mascavo obtido do caldo de cana-de-açúcar, sem processo de refinamento, com cor marrom, aroma, sabor e aspecto característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, fermentações, sujidades, matérias estranhas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 250 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 250 g | 38 | R\$ 10,78 | R\$ 409,64 |
| 9 | AÇÚCAR DE CONFEITEIRO 1 kg – Açúcar refinado e pulverizado, de textura fina e homogênea, próprio para uso culinário e confeitaria. Poderá conter antiiumectante permitido pela legislação aplicável. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, odores estranhos ou matérias inadequadas ao consumo. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 75 | R\$ 9,72 | R\$ 729,00 |
| 11 | AMIDO DE ARROZ 1 kg – Produto amiláceo extraído do arroz, próprio para consumo humano, apresentado em pó fino e homogêneo, com características próprias da matéria-prima de origem. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 3.023 | R\$ 15,27 | R\$ 46.161,21 |
| 13 | AMIDO DE MILHO 1 kg – Produto amiláceo extraído do milho, próprio para consumo humano, apresentado em pó fino e homogêneo, com características próprias da matéria-prima de origem. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 3.277 | R\$ 14,13 | R\$ 46.304,01 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 15 | POLVILHO AZEDO 1 kg – Produto amiláceo obtido da fécula de mandioca, classificado como polvilho azedo, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 3.045 | R\$ 12,61 | R\$ 38.397,45 |
| 17 | POLVILHO DOCE 1 kg – Produto amiláceo obtido da fécula de mandioca, classificado como polvilho doce, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 3.045 | R\$ 10,66 | R\$ 32.459,70 |
| 19 | AMIDO DE TAPIOCA 1 kg – Produto amiláceo obtido da mandioca, apresentado sob forma granulada, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 3.023 | R\$ 11,26 | R\$ 34.038,98 |
| 21 | AVEIA EM FLOCOS GROSSOS 500 g – Produto derivado de cereais, obtido de aveia selecionada, própria para consumo humano, com flocos grossos, aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, fermentações, pragas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 3.188 | R\$ 13,91 | R\$ 44.345,08 |
| 23 | COCO RALADO 100 g – Coco ralado desidratado, elaborado a partir do endosperma de frutos maduros, com cor, aroma, sabor e aspecto característicos. Não poderá apresentar cheiro alterado, ranço, umidade excessiva, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 100 g | 660 | R\$ 7,66 | R\$ 5.055,60 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 25 | FARINHA DE AVEIA 1 kg – Farinha obtida da moagem de grãos de aveia selecionados, podendo ser integral, com cor, textura, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 150 | R\$ 25,23 | R\$ 3.784,50 |
| 27 | FARINHA DE CENTEIO 1 kg – Farinha obtida da moagem de grãos de centeio selecionados, podendo ser integral ou refinada, com cor, textura, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 75 | R\$ 14,46 | R\$ 1.084,50 |
| 29 | FARINHA DE COCO 1 kg – Farinha obtida da polpa de coco desidratada e moída, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 75 | R\$ 25,54 | R\$ 1.915,50 |
| 31 | FARINHA DE MANDIOCA 500 g – Produto obtido da mandioca processada, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 9 meses. | Embalagem de 500 g | 5.618 | R\$ 10,30 | R\$ 57.865,40 |
| 33 | FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500 g – Produto obtido da moagem e flocagem do milho, podendo ser pré-cozido, com flocos de granulometria característica, cor, textura, aroma e sabor próprios. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Embalagem de 500 g | 94 | R\$ 7,12 | R\$ 669,28 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 35 | FARINHA DE MILHO 500 g – Produto obtido de milho processado, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 5.044 | R\$ 8,57 | R\$ 43.227,08 |
| 37 | FARINHA DE ROSCA 500 g – Produto obtido de pão seco e moído, próprio para consumo humano, com textura, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 4.095 | R\$ 9,33 | R\$ 38.206,35 |
| 39 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1 kg – Farinha obtida da moagem integral de grãos de trigo, preservando farelo, germe e endosperma, com cor, textura, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg, com declaração de presença de glúten, quando aplicável. Prazo de validade mínimo de 4 meses. | Quilograma | 150 | R\$ 11,13 | R\$ 1.669,50 |
| 41 | FARINHA TIPO PANKO PARA EMPANAMENTO 1 kg – Produto próprio para empanamento, obtido a partir de pão desidratado e processado, com granulação característica, cor, aroma e sabor próprios. Deverá estar livre de umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 38 | R\$ 27,88 | R\$ 1.059,44 |





| | | | | | |
|----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 43 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 1 kg – Farinha de trigo tipo especial, própria para preparo de pães, bolos, massas e demais preparações culinárias, obtida da moagem de grãos selecionados, limpos e beneficiados. Deverá apresentar características compatíveis com sua classificação e estar livre de umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg, com declaração de presença de glúten, quando aplicável. Prazo de validade mínimo de 4 meses. | Quilograma | 6.447 | R\$ 9,97 | R\$ 64.276,59 |
| 45 | FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO 500 g – Produto obtido da moagem de grãos de milho próprios para consumo humano, enriquecido com ferro e ácido fólico, com textura fina, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Embalagem de 500 g | 5.775 | R\$ 6,20 | R\$ 35.805,00 |
| 47 | TRIGO PARA KIBE 500 g – Trigo quebrado e tostado, próprio para preparo de quibe e receitas correlatas, limpo, seco e adequado ao consumo humano, com cor, aroma e aspecto característicos. Deverá estar livre de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, fermentações, pragas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 1.530 | R\$ 8,76 | R\$ 13.402,80 |
| 51 | ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 1 kg – Produto em pó sabor chocolate, próprio para preparo de bebidas, elaborado a partir de cacau e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e solubilidade característicos, estar livre de impurezas, sujidades, umidade excessiva, matérias estranhas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 215 | R\$ 19,07 | R\$ 4.100,05 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|----|-----------|-----------------------|
| 53 | CACAU EM PÓ COM TEOR MÍNIMO DE 50% DE CACAU, EMBALAGEM DE 200 g – Cacau em pó natural ou alcalinizado, com teor mínimo de 50% de cacau, obtido de amêndoas de cacau processadas, moídas e parcialmente desengorduradas. Deverá apresentar cor marrom característica, aroma e sabor próprios, estando livre de impurezas, sujidades, fermentações ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g, com proteção contra umidade e contaminação. | Embalagem de 200 g | 75 | R\$ 23,88 | R\$ 1.791,00 |
| 55 | CACAU EM PÓ COM TEOR MÍNIMO DE 70% DE CACAU, EMBALAGEM DE 500 g – Cacau em pó natural ou alcalinizado, com teor mínimo de 70% de cacau, obtido de amêndoas de cacau processadas, moídas e parcialmente desengorduradas. Deverá apresentar coloração marrom escura, aroma e sabor característicos, estando livre de impurezas, sujidades, fermentações ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, com proteção contra umidade, luz e contaminação. | Embalagem de 500 g | 38 | R\$ 30,78 | R\$ 1.169,64 |
| 57 | CACAU EM PÓ 100%, EMBALAGEM DE 500 g – Cacau em pó puro, obtido exclusivamente de amêndoas de cacau torradas, moídas e parcialmente desengorduradas, sem adição de açúcar, adoçantes, amidos, corantes ou aromatizantes. Deverá apresentar cor marrom escura, aroma e sabor característicos de cacau, estando livre de impurezas, sujidades, fermentações ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, com proteção contra umidade, luz e contaminação. | Embalagem de 500 g | 38 | R\$ 42,81 | R\$ 1.626,78 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 01 | | | | | R\$ 781.472,35 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 02 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 01 – ACHOCOLATADOS, AÇÚCARES E FARINHAS

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|---|--------------------|------------|--------------|---------------|
| 2 | AÇÚCAR REFINADO 1 kg – Açúcar refinado obtido da cana-de-açúcar, por processo tecnológico adequado, de primeira qualidade, cor branca, aspecto homogêneo e granulometria fina. Deverá estar livre de fermentações, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, umidade excessiva, odores estranhos ou impurezas que comprometam sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem primária atóxica, resistente e adequadamente fechada, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 11.480 | R\$ 7,58 | R\$ 87.018,40 |
| 4 | AÇÚCAR CRISTAL 1 kg – Açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, com cristais uniformes, cor branca e aspecto característico, livre de impurezas, fermentações, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 12 | R\$ 6,07 | R\$ 72,84 |
| 6 | AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO GROSSO 1 kg – Açúcar cristal de granulometria grossa, obtido da cana-de-açúcar, com cristais uniformes, cor branca, aspecto característico e livre de impurezas, fermentações, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 25 | R\$ 8,23 | R\$ 205,75 |
| 8 | AÇÚCAR MASCAVO 250 g – Açúcar mascavo obtido do caldo de cana-de-açúcar, sem processo de refinamento, com cor marrom, aroma, sabor e aspecto característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, fermentações, sujidades, matérias estranhas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 250 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 250 g | 12 | R\$ 10,78 | R\$ 129,36 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|----|--|------------|-------|-----------|---------------|
| 10 | AÇÚCAR DE CONFEITEIRO 1 kg – Açúcar refinado e pulverizado, de textura fina e homogênea, próprio para uso culinário e confeitaria. Poderá conter antiumectante permitido pela legislação aplicável. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, odores estranhos ou matérias inadequadas ao consumo. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 25 | R\$ 9,72 | R\$ 243,00 |
| 12 | AMIDO DE ARROZ 1 kg – Produto amiláceo extraído do arroz, próprio para consumo humano, apresentado em pó fino e homogêneo, com características próprias da matéria-prima de origem. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 1.007 | R\$ 15,27 | R\$ 15.376,89 |
| 14 | AMIDO DE MILHO 1 kg – Produto amiláceo extraído do milho, próprio para consumo humano, apresentado em pó fino e homogêneo, com características próprias da matéria-prima de origem. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 1.092 | R\$ 14,13 | R\$ 15.429,96 |
| 16 | POLVILHO AZEDO 1 kg – Produto amiláceo obtido da fécula de mandioca, classificado como polvilho azedo, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 1.015 | R\$ 12,61 | R\$ 12.799,15 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 18 | POLVILHO DOCE 1 kg – Produto amiláceo obtido da fécula de mandioca, classificado como polvilho doce, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 1.015 | R\$ 10,66 | R\$ 10.819,90 |
| 20 | AMIDO DE TAPIOCA 1 kg – Produto amiláceo obtido da mandioca, apresentado sob forma granulada, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser obtido de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 1.007 | R\$ 11,26 | R\$ 11.338,82 |
| 22 | AVEIA EM FLOCOS GROSSOS 500 g – Produto derivado de cereais, obtido de aveia selecionada, própria para consumo humano, com flocos grossos, aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, fermentações, pragas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 1.062 | R\$ 13,91 | R\$ 14.772,42 |
| 24 | COCO RALADO 100 g – Coco ralado desidratado, elaborado a partir do endosperma de frutos maduros, com cor, aroma, sabor e aspecto característicos. Não poderá apresentar cheiro alterado, ranço, umidade excessiva, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 100 g | 220 | R\$ 7,66 | R\$ 1.685,20 |
| 26 | FARINHA DE AVEIA 1 kg – Farinha obtida da moagem de grãos de aveia selecionados, podendo ser integral, com cor, textura, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 50 | R\$ 25,23 | R\$ 1.261,50 |





| | | | | | |
|----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 28 | FARINHA DE CENTEIO 1 kg – Farinha obtida da moagem de grãos de centeio selecionados, podendo ser integral ou refinada, com cor, textura, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 25 | R\$ 14,46 | R\$ 361,50 |
| 30 | FARINHA DE COCO 1 kg – Farinha obtida da polpa de coco desidratada e moída, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 25 | R\$ 25,54 | R\$ 638,50 |
| 32 | FARINHA DE MANDIOCA 500 g – Produto obtido da mandioca processada, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 9 meses. | Embalagem de 500 g | 1.872 | R\$ 10,30 | R\$ 19.281,60 |
| 34 | FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500 g – Produto obtido da moagem e flocagem do milho, podendo ser pré-cozido, com flocos de granulometria característica, cor, textura, aroma e sabor próprios. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Embalagem de 500 g | 31 | R\$ 7,12 | R\$ 220,72 |
| 36 | FARINHA DE MILHO 500 g – Produto obtido de milho processado, próprio para consumo humano, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá ser produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 1.681 | R\$ 8,57 | R\$ 14.406,17 |





| | | | | | |
|----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 38 | FARINHA DE ROSCA 500 g – Produto obtido de pão seco e moído, próprio para consumo humano, com textura, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou sujidades. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 1.365 | R\$ 9,33 | R\$ 12.735,45 |
| 40 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1 kg – Farinha obtida da moagem integral de grãos de trigo, preservando farelo, germe e endosperma, com cor, textura, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg, com declaração de presença de glúten, quando aplicável. Prazo de validade mínimo de 4 meses. | Quilograma | 50 | R\$ 11,13 | R\$ 556,50 |
| 42 | FARINHA TIPO PANKO PARA EMPANAMENTO 1 kg – Produto próprio para empanamento, obtido a partir de pão desidratado e processado, com granulação característica, cor, aroma e sabor próprios. Deverá estar livre de umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Quilograma | 12 | R\$ 27,88 | R\$ 334,56 |
| 44 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 1 kg – Farinha de trigo tipo especial, própria para preparo de pães, bolos, massas e demais preparações culinárias, obtida da moagem de grãos selecionados, limpos e beneficiados. Deverá apresentar características compatíveis com sua classificação e estar livre de umidade excessiva, fermentações, rancidez, sujidades ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg, com declaração de presença de glúten, quando aplicável. Prazo de validade mínimo de 4 meses. | Quilograma | 2.149 | R\$ 9,97 | R\$ 21.425,53 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 46 | FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO 500 g – Produto obtido da moagem de grãos de milho próprios para consumo humano, enriquecido com ferro e ácido fólico, com textura fina, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentações, rancidez ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | Embalagem de 500 g | 1.925 | R\$ 6,20 | R\$ 11.935,00 |
| 48 | TRIGO PARA KIBE 500 g – Trigo quebrado e tostado, próprio para preparo de quibe e receitas correlatas, limpo, seco e adequado ao consumo humano, com cor, aroma e aspecto característicos. Deverá estar livre de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, fermentações, pragas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Embalagem de 500 g | 510 | R\$ 8,76 | R\$ 4.467,60 |
| 52 | ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 1 kg – Produto em pó sabor chocolate, próprio para preparo de bebidas, elaborado a partir de cacau e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e solubilidade característicos, estar livre de impurezas, sujidades, umidade excessiva, matérias estranhas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | Quilograma | 71 | R\$ 19,07 | R\$ 1.353,97 |
| 54 | CACAU EM PÓ COM TEOR MÍNIMO DE 50% DE CACAU, EMBALAGEM DE 200 g – Cacau em pó natural ou alcalinizado, com teor mínimo de 50% de cacau, obtido de amêndoas de cacau processadas, moídas e parcialmente desengorduradas. Deverá apresentar cor marrom característica, aroma e sabor próprios, estando livre de impurezas, sujidades, fermentações ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g, com proteção contra umidade e contaminação. | Embalagem de 200 g | 25 | R\$ 23,88 | R\$ 597,00 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|----|-----------|-----------------------|
| 56 | CACAU EM PÓ COM TEOR MÍNIMO DE 70% DE CACAU, EMBALAGEM DE 500 g – Cacau em pó natural ou alcalinizado, com teor mínimo de 70% de cacau, obtido de amêndoas de cacau processadas, moídas e parcialmente desengorduradas. Deverá apresentar coloração marrom escura, aroma e sabor característicos, estando livre de impurezas, sujidades, fermentações ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, com proteção contra umidade, luz e contaminação. | Embalagem de 500 g | 12 | R\$ 30,78 | R\$ 369,36 |
| 58 | CACAU EM PÓ 100%, EMBALAGEM DE 500 g – Cacau em pó puro, obtido exclusivamente de amêndoas de cacau torradas, moídas e parcialmente desengorduradas, sem adição de açúcar, adoçantes, amidos, corantes ou aromatizantes. Deverá apresentar cor marrom escura, aroma e sabor característicos de cacau, estando livre de impurezas, sujidades, fermentações ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, com proteção contra umidade, luz e contaminação. | Embalagem de 500 g | 12 | R\$ 42,81 | R\$ 513,72 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 02 | | | | | R\$ 260.350,37 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 03 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 02 – LEITE E DERIVADOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|





| | | | | | |
|----|--|---------|----|-----------|--------------|
| 49 | QUEIJO RALADO 100 g – Produto obtido a partir de queijo curado ou de mistura láctea permitida pela legislação aplicável, próprio para consumo humano. Deverá apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos, estar livre de ranço, umidade excessiva, sujidades, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem comercial original, íntegra e adequadamente fechada, contendo 100 g. Prazo de validade mínimo de 3 meses. | 100GR | 75 | R\$ 8,63 | R\$ 647,25 |
| 59 | CHANTILLY 200 ml – Creme tipo chantilly, de base láctea ou vegetal, próprio para uso culinário, confeitaria e preparo de sobremesas, adequado para batimento e incorporação de ar. Deverá apresentar textura homogênea, sabor suave e característico, estabilidade após o batimento, sem separação de fases, rancificação, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 ml, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 200ML | 75 | R\$ 10,27 | R\$ 770,25 |
| 61 | CHANTILLY LÍQUIDO 1 litro – Creme tipo chantilly líquido, de base láctea ou vegetal, próprio para preparo de coberturas, recheios e decorações em confeitaria, adequado para batimento e aeração. Deverá apresentar textura homogênea, estabilidade após o batimento, sabor suave e característico, sem odores estranhos, rancificação, separação de fases, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 litro, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 1 LITRO | 38 | R\$ 23,66 | R\$ 899,08 |
| 63 | CREME DE LEITE FRESCO 500 g – Creme de leite fresco de origem láctea, destinado ao uso culinário, obtido a partir do leite e submetido a processamento compatível com a legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa e homogênea, coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e característico, livre de fermentação, ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, mantidas as condições de conservação e refrigeração indicadas pelo fabricante. | 500GR | 75 | R\$ 19,77 | R\$ 1.482,75 |





| | | | | | |
|----|--|----------------|-------|-----------|---------------|
| 65 | CREME DE LEITE 200 g – Produto lácteo próprio para uso culinário, com consistência cremosa e homogênea, livre de matérias estranhas, fermentação, ranço, impurezas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem comercial original, íntegra e adequadamente fechada, contendo 200 g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão, amassamento que comprometa a integridade do produto ou qualquer outro sinal de deterioração. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | EMBALAGEM 200G | 2.100 | R\$ 6,84 | R\$ 14.364,00 |
| 67 | DOCE DE LEITE 1 kg – Doce de leite pastoso, obtido por cocção de leite com açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa, homogênea e espalhável, consistência compatível com o produto, coloração caramelo característica, sabor próprio, sem cristais excessivos de açúcar, grumos, fermentação, ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | QUILO | 113 | R\$ 18,54 | R\$ 2.095,02 |
| 69 | LEITE CONDENSADO 395 g – Produto obtido pela desidratação parcial do leite, adicionado de açúcar ou outro ingrediente permitido pela legislação aplicável, com consistência cremosa e textura homogênea. Deverá estar livre de impurezas, fermentação, ranço ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem comercial original, íntegra e adequadamente fechada, contendo 395 g, sem estufamento, vazamento, corrosão ou amassamento que comprometa a integridade do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM 395G | 1.725 | R\$ 7,51 | R\$ 12.954,75 |
| 71 | LEITE DE COCO 200 ml – Emulsão aquosa obtida do endosperma de coco maduro, própria para consumo humano e uso culinário, podendo conter água e conservantes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e aspecto característicos, livre de substâncias estranhas, alterações físicas, químicas ou organolépticas, vazamentos, estufamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 ml. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | UNIDADE 200ML | 300 | R\$ 5,86 | R\$ 1.758,00 |





| | | | | | |
|----|---|---------------------|--------|-----------|------------------|
| 73 | LEITE EM PÓ DESNATADO 400 g – Leite em pó desnatado, obtido por desidratação do leite, com baixo teor de gordura, próprio para reconstituição em água e consumo humano. Deverá apresentar textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, parasitas, contaminações, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM 400G | 38.160 | R\$ 30,69 | R\$ 1.171.130,40 |
| 75 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400 g – Leite em pó integral instantâneo, próprio para reconstituição em água e consumo humano. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais, quando declarado na rotulagem. Deverá apresentar textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, parasitas, contaminações, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 10 meses. | EMBALAGEM 400G | 59.867 | R\$ 23,04 | R\$ 1.379.335,68 |
| 77 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE 400 g – Leite em pó sem lactose, próprio para reconstituição em água e consumo humano, elaborado mediante processo de redução ou hidrólise da lactose, conforme a legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, parasitas, contaminações, umidade excessiva ou sinais de deterioração. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM 400G | 53.160 | R\$ 30,88 | R\$ 1.641.580,80 |
| 79 | LEITE INTEGRAL UHT 1 litro – Leite integral submetido a tratamento térmico de ultrapasteurização, próprio para consumo humano, com textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, contaminações ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem asséptica, íntegra e adequadamente fechada, contendo 1 litro, com condições de conservação e validade compatíveis com o processamento UHT e a rotulagem do fabricante. | UNIDADE DE 01 LITRO | 1.242 | R\$ 8,28 | R\$ 10.283,76 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|--------|-----------|----------------|
| 81 | MARGARINA VEGETAL COM SAL 500 g – Margarina de origem vegetal, com sal, apresentada sob forma de emulsão cremosa e homogênea, elaborada a partir de óleos e/ou gorduras vegetais, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Poderá conter derivados lácteos, vitaminas, emulsificantes, conservadores, acidulantes, antioxidantes, corantes e aromatizantes permitidos. Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e odor característicos, livre de ranço, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote ou embalagem comercial apropriada, contendo 500 g, com vedação adequada. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | EMBALAGEM DE 500GR | 16.041 | R\$ 12,36 | R\$ 198.266,76 |
| 83 | MARGARINA VEGETAL SEM SAL 500 g – Margarina de origem vegetal, sem sal, apresentada sob forma cremosa, homogênea e espalhável, elaborada a partir de óleos e/ou gorduras vegetais e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar coloração, sabor e odor característicos, livre de ranço, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem comercial apropriada, íntegra e adequadamente fechada, contendo 500 g. | EMBALAGEM DE 500GR | 38 | R\$ 13,42 | R\$ 509,96 |
| 85 | MANTEIGA COM SAL, TABLETE DE 200 g – Manteiga de origem láctea, obtida a partir de creme de leite pasteurizado e processada de acordo com a legislação aplicável, com adição de sal. Deverá apresentar textura firme e cremosa, homogênea, cor amarelo-clara característica, sabor e aroma próprios, livre de ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g, em formato de tablete ou apresentação comercial equivalente que preserve a mesma quantidade e integridade do produto. | EMBALAGEM DE 200GR | 38 | R\$ 14,07 | R\$ 534,66 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|-----|-----------|--------------|
| 87 | MANTEIGA SEM SAL, TABLETE DE 200 g – Manteiga de origem láctea, obtida a partir de creme de leite pasteurizado e processada de acordo com a legislação aplicável, sem adição de sal. Deverá apresentar textura firme e cremosa, homogênea, cor amarelo-clara característica, sabor e aroma próprios, livre de ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g, em formato de tablete ou apresentação comercial equivalente que preserve a mesma quantidade e integridade do produto. | EMBALAGEM DE 200GR | 38 | R\$ 14,80 | R\$ 562,40 |
| 89 | MANTEIGA FOLHADA 2 kg – Manteiga destinada ao preparo de massas laminadas, folhadas e semifolhadas, própria para uso profissional em panificação e confeitaria. Deverá apresentar plasticidade, consistência e estabilidade adequadas ao processo de laminação, com coloração uniforme, sabor e odor característicos, livre de ranço, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 2 kg, preservando as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 2KG | 15 | R\$ 68,47 | R\$ 1.027,05 |
| 91 | MAIONESE 500 g – Molho emulsionado à base de óleo vegetal e ovos ou derivados de ovos, preparado a frio e condimentado com ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, consistência cremosa, cor, aroma e sabor característicos, livre de separação excessiva de fases, fermentação, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem comercial apropriada, atóxica, resistente e adequadamente fechada, contendo 500 g. | EMBALAGEM DE 500GR | 188 | R\$ 13,87 | R\$ 2.607,56 |
| 93 | REQUEIJÃO CREMOSO 420 g – Produto lácteo cremoso, obtido a partir de leite e/ou derivados lácteos, podendo conter creme de leite, estabilizantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa, homogênea e consistente, fácil espalhabilidade, coloração branca a levemente amarelada, sabor característico, livre de ranço, separação de fases, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 420 g, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 420G | 75 | R\$ 15,32 | R\$ 1.149,00 |





| | | | | | |
|-------------------------------|--|---------|---|-----------|-------------------------|
| 95 | CREAM CHEESE 1 kg – Produto lácteo cremoso obtido a partir de leite e creme de leite, podendo conter estabilizantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa, homogênea e consistente, elevada espalhabilidade, coloração branca característica, sabor suave e levemente ácido, livre de ranço, separação de fases, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem tipo bisnaga, contendo 1 kg, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | BISNAGA | 8 | R\$ 37,82 | R\$ 302,56 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 03 | | | | | R\$ 4.442.261,69 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 04 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 02 – LEITE E DERIVADOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|---|---------|------------|--------------|------------|
| 50 | QUEIJO RALADO 100 g – Produto obtido a partir de queijo curado ou de mistura láctea permitida pela legislação aplicável, próprio para consumo humano. Deverá apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos, livre de ranço, umidade excessiva, sujidades, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem comercial original, íntegra e adequadamente fechada, contendo 100 g. Prazo de validade mínimo de 3 meses. | 100GR | 25 | R\$ 8,63 | R\$ 215,75 |





| | | | | | |
|----|--|----------------|-----|-----------|--------------|
| 60 | CHANTILLY 200 ml – Creme tipo chantilly, de base láctea ou vegetal, próprio para uso culinário, confeitaria e preparo de sobremesas, adequado para batimento e incorporação de ar. Deverá apresentar textura homogênea, sabor suave e característico, estabilidade após o batimento, sem separação de fases, rancificação, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 ml, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 200ML | 25 | R\$ 10,27 | R\$ 256,75 |
| 62 | CHANTILLY LÍQUIDO 1 litro – Creme tipo chantilly líquido, de base láctea ou vegetal, próprio para preparo de coberturas, recheios e decorações em confeitaria, adequado para batimento e aeração. Deverá apresentar textura homogênea, estabilidade após o batimento, sabor suave e característico, sem odores estranhos, rancificação, separação de fases, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 litro, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 1 LITRO | 12 | R\$ 23,66 | R\$ 283,92 |
| 64 | CREME DE LEITE FRESCO 500 g – Creme de leite fresco de origem láctea, destinado ao uso culinário, obtido a partir do leite e submetido a processamento compatível com a legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa e homogênea, coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e característico, livre de fermentação, ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, mantidas as condições de conservação e refrigeração indicadas pelo fabricante. | 500GR | 25 | R\$ 19,77 | R\$ 494,25 |
| 66 | CREME DE LEITE 200 g – Produto lácteo próprio para uso culinário, com consistência cremosa e homogênea, livre de matérias estranhas, fermentação, ranço, impurezas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem comercial original, íntegra e adequadamente fechada, contendo 200 g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão, amassamento que comprometa a integridade do produto ou qualquer outro sinal de deterioração. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | EMBALAGEM 200G | 700 | R\$ 6,84 | R\$ 4.788,00 |





| | | | | | |
|----|---|----------------|--------|-----------|----------------|
| 68 | DOCE DE LEITE 1 kg – Doce de leite pastoso, obtido por cocção de leite com açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa, homogênea e espalhável, consistência compatível com o produto, coloração caramelo característica, sabor próprio, sem cristais excessivos de açúcar, grumos, fermentação, ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | QUILO | 37 | R\$ 18,54 | R\$ 685,98 |
| 70 | LEITE CONDENSADO 395 g – Produto obtido pela desidratação parcial do leite, adicionado de açúcar ou outro ingrediente permitido pela legislação aplicável, com consistência cremosa e textura homogênea. Deverá estar livre de impurezas, fermentação, ranço ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem comercial original, íntegra e adequadamente fechada, contendo 395 g, sem estufamento, vazamento, corrosão ou amassamento que comprometa a integridade do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM 395G | 575 | R\$ 7,51 | R\$ 4.318,25 |
| 72 | LEITE DE COCO 200 ml – Emulsão aquosa obtida do endosperma de coco maduro, própria para consumo humano e uso culinário, podendo conter água e conservantes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e aspecto característicos, livre de substâncias estranhas, alterações físicas, químicas ou organolépticas, vazamentos, estufamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 ml. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | UNIDADE 200ML | 100 | R\$ 5,86 | R\$ 586,00 |
| 74 | LEITE EM PÓ DESNATADO 400 g – Leite em pó desnatado, obtido por desidratação do leite, com baixo teor de gordura, próprio para reconstituição em água e consumo humano. Deverá apresentar textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, parasitas, contaminações, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM 400G | 12.720 | R\$ 30,69 | R\$ 390.376,80 |





| | | | | | |
|----|---|---------------------|--------|-----------|----------------|
| 76 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400 g – Leite em pó integral instantâneo, próprio para reconstituição em água e consumo humano. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais, quando declarado na rotulagem. Deverá apresentar textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, parasitas, contaminações, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 10 meses. | EMBALAGEM 400G | 19.955 | R\$ 23,04 | R\$ 459.763,20 |
| 78 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE 400 g – Leite em pó sem lactose, próprio para reconstituição em água e consumo humano, elaborado mediante processo de redução ou hidrólise da lactose, conforme a legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, parasitas, contaminações, umidade excessiva ou sinais de deterioração. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM 400G | 17.720 | R\$ 30,88 | R\$ 547.193,60 |
| 80 | LEITE INTEGRAL UHT 1 litro – Leite integral submetido a tratamento térmico de ultrapasteurização, próprio para consumo humano, com textura homogênea, coloração, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, contaminações ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem asséptica, íntegra e adequadamente fechada, contendo 1 litro, com condições de conservação e validade compatíveis com o processamento UHT e a rotulagem do fabricante. | UNIDADE DE 01 LITRO | 414 | R\$ 8,28 | R\$ 3.427,92 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 82 | MARGARINA VEGETAL COM SAL 500 g – Margarina de origem vegetal, com sal, apresentada sob forma de emulsão cremosa e homogênea, elaborada a partir de óleos e/ou gorduras vegetais, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Poderá conter derivados lácteos, vitaminas, emulsificantes, conservadores, acidulantes, antioxidantes, corantes e aromatizantes permitidos. Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e odor característicos, livre de ranço, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote ou embalagem comercial apropriada, contendo 500 g, com vedação adequada. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | EMBALAGEM DE 500GR | 5.347 | R\$ 12,36 | R\$ 66.088,92 |
| 84 | MARGARINA VEGETAL SEM SAL 500 g – Margarina de origem vegetal, sem sal, apresentada sob forma cremosa, homogênea e espalhável, elaborada a partir de óleos e/ou gorduras vegetais e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar coloração, sabor e odor característicos, livre de ranço, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem comercial apropriada, íntegra e adequadamente fechada, contendo 500 g. | EMBALAGEM DE 500GR | 12 | R\$ 13,42 | R\$ 161,04 |
| 86 | MANTEIGA COM SAL, TABLETE DE 200 g – Manteiga de origem láctea, obtida a partir de creme de leite pasteurizado e processada de acordo com a legislação aplicável, com adição de sal. Deverá apresentar textura firme e cremosa, homogênea, cor amarelo-clara característica, sabor e aroma próprios, livre de ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g, em formato de tablete ou apresentação comercial equivalente que preserve a mesma quantidade e integridade do produto. | EMBALAGEM DE 200GR | 12 | R\$ 14,07 | R\$ 168,84 |





| | | | | | |
|----|--|--------------------|----|-----------|------------|
| 88 | MANTEIGA SEM SAL, TABLETE DE 200 g – Manteiga de origem láctea, obtida a partir de creme de leite pasteurizado e processada de acordo com a legislação aplicável, sem adição de sal. Deverá apresentar textura firme e cremosa, homogênea, cor amarelo-clara característica, sabor e aroma próprios, livre de ranço, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g, em formato de tablete ou apresentação comercial equivalente que preserve a mesma quantidade e integridade do produto. | EMBALAGEM DE 200GR | 12 | R\$ 14,80 | R\$ 177,60 |
| 90 | MANTEIGA FOLHADA 2 kg – Manteiga destinada ao preparo de massas laminadas, folhadas e semifolhadas, própria para uso profissional em panificação e confeitaria. Deverá apresentar plasticidade, consistência e estabilidade adequadas ao processo de laminação, com coloração uniforme, sabor e odor característicos, livre de ranço, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 2 kg, preservando as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 2KG | 5 | R\$ 68,47 | R\$ 342,35 |
| 92 | MAIONESE 500 g – Molho emulsionado à base de óleo vegetal e ovos ou derivados de ovos, preparado a frio e condimentado com ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, consistência cremosa, cor, aroma e sabor característicos, livre de separação excessiva de fases, fermentação, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem comercial apropriada, atóxica, resistente e adequadamente fechada, contendo 500 g. | EMBALAGEM DE 500GR | 62 | R\$ 13,87 | R\$ 859,94 |
| 94 | REQUEIJÃO CREMOSO 420 g – Produto lácteo cremoso, obtido a partir de leite e/ou derivados lácteos, podendo conter creme de leite, estabilizantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa, homogênea e consistente, fácil espalhabilidade, coloração branca a levemente amarelada, sabor característico, livre de ranço, separação de fases, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 420 g, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | 420G | 25 | R\$ 15,32 | R\$ 383,00 |





| | | | | | |
|-------------------------------|--|---------|---|-----------|-------------------------|
| 96 | CREAM CHEESE 1 kg – Produto lácteo cremoso obtido a partir de leite e creme de leite, podendo conter estabilizantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura cremosa, homogênea e consistente, elevada espalhabilidade, coloração branca característica, sabor suave e levemente ácido, livre de ranço, separação de fases, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem tipo bisnaga, contendo 1 kg, observadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante. | BISNAGA | 2 | R\$ 37,82 | R\$ 75,64 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 04 | | | | | R\$ 1.480.647,75 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 05 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 03 – ADOÇANTES E SOBREMESAS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|





| | | | | | |
|-----|---|-------------------|-------|-----------|---------------|
| 97 | ADOÇANTE LÍQUIDO 75 ml – Adoçante dietético líquido, próprio para uso em bebidas e preparações alimentícias, destinado à substituição parcial ou total de açúcares, conforme indicação do fabricante. Deverá ser elaborado com ingredientes e edulcorantes permitidos pela legislação aplicável, apresentar aspecto homogêneo, sabor característico, ausência de impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em frasco original, resistente e adequadamente fechado, contendo 75 ml, com sistema de dosagem ou tampa compatível com o uso do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | UNIDADE DE 75ML | 2.883 | R\$ 13,09 | R\$ 37.738,47 |
| 99 | GELATINA DIET 12 g – Preparado em pó para sobremesa tipo gelatina, destinado a dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme identificação e rotulagem do fabricante. Deverá ser apresentado em sabores variados, distribuídos de forma proporcional conforme necessidade da Administração, com pó homogêneo, livre de umidade excessiva, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 12 g. | EMBALAGEM DE 12GR | 2.288 | R\$ 5,25 | R\$ 12.012,00 |
| 101 | GELATINA INCOLOR E SEM SABOR 12 g – Gelatina em pó incolor e sem sabor, de origem animal, obtida a partir de colágeno processado, própria para uso culinário em preparações doces e salgadas, sobremesas, mousses, recheios, receitas gelificadas e estabilização de preparações. Deverá apresentar pó fino e homogêneo, livre de impurezas, umidade excessiva, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 12 g. | EMBALAGEM DE 12GR | 30 | R\$ 5,72 | R\$ 171,60 |
| 103 | MISTURA PARA REFRESCO EM PÓ, DIVERSOS SABORES, 1 kg – Preparado em pó destinado ao preparo de refresco, em sabores variados de frutas, a serem definidos conforme necessidade da Administração. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e solubilidade característicos, estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Poderá conter açúcar, polpa, extrato ou aroma de fruta, acidulantes, vitaminas, minerais, corantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | QUILO | 1.800 | R\$ 18,42 | R\$ 33.156,00 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-------------------------------|--|--------------------|-------|-----------|-----------------------|
| 105 | MISTURA PARA REFRESCO EM PÓ DIET, DIVERSOS SABORES, 1 kg – Preparado em pó destinado ao preparo de refresco para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme identificação e rotulagem do fabricante, em sabores variados de frutas, a serem definidos conforme necessidade da Administração. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e solubilidade característicos, estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Poderá conter polpa, extrato ou aroma de fruta, acidulantes, vitaminas, minerais, corantes, edulcorantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | QUILO | 750 | R\$ 18,04 | R\$ 13.530,00 |
| 107 | GELEIA DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, 230 g – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, até obtenção de consistência gelatinosa característica. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura próprios da fruta indicada, estar livre de fermentação, impurezas, matérias estranhas, vazamentos, estufamentos ou sinais de deterioração. Não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais. Poderá conter fragmentos de fruta, pectina, acidulantes ou ácido cítrico, quando permitidos pela legislação aplicável. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 230 g. Prazo de validade mínimo de 24 meses. | EMBALAGEM DE 230GR | 1.275 | R\$ 15,14 | R\$ 19.303,50 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 05 | | | | | R\$ 115.911,57 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 06 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 03 – ADOÇANTES E SOBREMESAS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|-------------------|------------|--------------|---------------|
| 98 | ADOÇANTE LÍQUIDO 75 ml – Adoçante dietético líquido, próprio para uso em bebidas e preparações alimentícias, destinado à substituição parcial ou total de açúcares, conforme indicação do fabricante. Deverá ser elaborado com ingredientes e edulcorantes permitidos pela legislação aplicável, apresentar aspecto homogêneo, sabor característico, ausência de impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em frasco original, resistente e adequadamente fechado, contendo 75 ml, com sistema de dosagem ou tampa compatível com o uso do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | UNIDADE DE 75ML | 961 | R\$ 13,09 | R\$ 12.579,49 |
| 100 | GELATINA DIET 12 g – Preparado em pó para sobremesa tipo gelatina, destinado a dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme identificação e rotulagem do fabricante. Deverá ser apresentado em sabores variados, distribuídos de forma proporcional conforme necessidade da Administração, com pó homogêneo, livre de umidade excessiva, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 12 g. | EMBALAGEM DE 12GR | 762 | R\$ 5,25 | R\$ 4.000,50 |
| 102 | GELATINA INCOLOR E SEM SABOR 12 g – Gelatina em pó incolor e sem sabor, de origem animal, obtida a partir de colágeno processado, própria para uso culinário em preparações doces e salgadas, sobremesas, mousses, recheios, receitas gelificadas e estabilização de preparações. Deverá apresentar pó fino e homogêneo, livre de impurezas, umidade excessiva, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 12 g. | EMBALAGEM DE 12GR | 10 | R\$ 5,72 | R\$ 57,20 |





| | | | | | |
|-------------------------------|--|--------------------|-----|-----------|----------------------|
| 104 | MISTURA PARA REFRESCO EM PÓ, DIVERSOS SABORES, 1 kg – Preparado em pó destinado ao preparo de refresco, em sabores variados de frutas, a serem definidos conforme necessidade da Administração. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e solubilidade característicos, estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Poderá conter açúcar, polpa, extrato ou aroma de fruta, acidulantes, vitaminas, minerais, corantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | QUILO | 600 | R\$ 18,42 | R\$ 11.052,00 |
| 106 | MISTURA PARA REFRESCO EM PÓ DIET, DIVERSOS SABORES, 1 kg – Preparado em pó destinado ao preparo de refresco para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme identificação e rotulagem do fabricante, em sabores variados de frutas, a serem definidos conforme necessidade da Administração. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e solubilidade característicos, estar livre de impurezas, umidade excessiva, fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Poderá conter polpa, extrato ou aroma de fruta, acidulantes, vitaminas, minerais, corantes, edulcorantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | QUILO | 250 | R\$ 18,04 | R\$ 4.510,00 |
| 108 | GELEIA DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, 230 g – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, até obtenção de consistência gelatinosa característica. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura próprios da fruta indicada, estar livre de fermentação, impurezas, matérias estranhas, vazamentos, estufamentos ou sinais de deterioração. Não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais. Poderá conter fragmentos de fruta, pectina, acidulantes ou ácido cítrico, quando permitidos pela legislação aplicável. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 230 g. Prazo de validade mínimo de 24 meses. | EMBALAGEM DE 230GR | 425 | R\$ 15,14 | R\$ 6.434,50 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 06 | | | | | R\$ 38.633,69 |





ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 07 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 04 – CAFÉ E GRÃOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|-------------------|------------|--------------|----------------|
| 109 | ARROZ AGULHINHA TIPO 1, 5 kg – Arroz beneficiado, tipo 1, de grãos longos, finos, inteiros e sadios, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 5 kg. Prazo de validade mínimo de 360 dias. | EMBALAGEM DE 05KG | 22.343 | R\$ 32,70 | R\$ 730.616,10 |
| 111 | ARROZ INTEGRAL 1 kg – Arroz integral beneficiado, próprio para consumo humano, com grãos sadios, limpos e íntegros, preservando características próprias do produto integral. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estar livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação ou umidade excessiva. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | QUILO | 15.375 | R\$ 10,56 | R\$ 162.360,00 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|--------|-----------|----------------|
| 113 | CANJICA DE MILHO BRANCA, TIPO 1, 500 g – Produto obtido de grãos de milho selecionados, descascados e processados, apresentando grãos íntegros, limpos, uniformes e de coloração característica. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, insetos, parasitas, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | 500GR | 45 | R\$ 10,39 | R\$ 467,55 |
| 115 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500 g – Café torrado e moído, próprio para consumo humano, com aroma, sabor, cor e granulometria característicos. Deverá ser obtido de grãos de café sadios e adequadamente torrados, livre de impurezas, odores estranhos, umidade excessiva ou sinais de adulteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, com proteção adequada contra perda de aroma e umidade. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM DE 500GR | 15.390 | R\$ 35,17 | R\$ 541.266,30 |
| 117 | ERVILHA SECA 500 g – Leguminosa seca, própria para consumo humano, constituída por grãos sadios, limpos e uniformes, com cor, aroma e aspecto característicos. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | EMBALAGEM DE 500GR | 16.302 | R\$ 10,49 | R\$ 171.007,98 |
| 119 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, 1 kg – Feijão carioca tipo 1, constituído por grãos sadios, inteiros, limpos e de coloração característica, próprio para consumo humano. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, grãos mofados, ardidos, brotados, carunchados, fermentados ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | QUILO | 35.910 | R\$ 11,31 | R\$ 406.142,10 |
| 121 | FEIJÃO PRETO TIPO 1, 1 kg – Feijão preto tipo 1, constituído predominantemente por grãos de coloração preta, sadios, inteiros, limpos e próprios para consumo humano. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, grãos mofados, ardidos, brotados, enrugados, manchados, quebrados, carunchados, fermentados ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | QUILO | 15.075 | R\$ 9,82 | R\$ 148.036,50 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|--------|-----------|----------------|
| 123 | GRÃO-DE-BICO 500 g – Leguminosa seca, própria para consumo humano, obtida de grãos selecionados, sadios, limpos e de formato característico. Deverá apresentar cor, aroma e aspecto próprios, estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | EMBALAGEM DE 500GR | 15.023 | R\$ 15,95 | R\$ 239.616,85 |
| 125 | LENTILHA 500 g – Leguminosa seca, própria para consumo humano, constituída por grãos sadios, limpos e uniformes, com formato, cor, aroma e aspecto característicos. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | EMBALAGEM DE 500GR | 15.019 | R\$ 15,52 | R\$ 233.094,88 |
| 127 | MILHO PARA PIPOCA 500 g – Grãos de milho próprios para preparo de pipoca, selecionados, sadios, limpos e secos, com capacidade de expansão compatível com a natureza do produto. Deverá apresentar cor, aroma e aspecto característicos, estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM DE 500GR | 654 | R\$ 9,42 | R\$ 6.160,68 |
| 129 | AMENDOIM CRU 1 kg – Amendoim cru, próprio para consumo humano, constituído por grãos inteiros, sadios, limpos e selecionados, sem casca rígida, com coloração, odor e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, grãos ardidos, germinados ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 4 | R\$ 21,08 | R\$ 84,32 |
| 131 | AMENDOIM TORRADO SEM PELE 500 g – Amendoim torrado, sem pele, próprio para consumo humano, constituído por grãos selecionados e submetidos a torrefação adequada. Deverá apresentar coloração uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de umidade excessiva, grãos queimados, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | PACOTE 500G | 8 | R\$ 19,47 | R\$ 155,76 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-------------------------------|---|-------------|---|-----------|-------------------------|
| 133 | AMENDOIM TRITURADO 400 g – Produto obtido de grãos de amendoim selecionados, limpos, torrados e triturados, próprio para consumo humano. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, estar livre de cascas em excesso, umidade elevada, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. | PACOTE 400G | 4 | R\$ 14,44 | R\$ 57,76 |
| 135 | CASTANHA DE CAJU 1 kg – Castanha de caju beneficiada, própria para consumo humano, constituída por amêndoas inteiras ou quebradas, selecionadas, limpas e de coloração característica. Deverá apresentar textura, sabor e aroma próprios, estar livre de umidade excessiva, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE 1KG | 8 | R\$ 58,55 | R\$ 468,40 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 07 | | | | | R\$ 2.639.535,18 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 08 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 04 – CAFÉ E GRÃOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-------|-----------|----------------|
| 110 | ARROZ AGULHINHA TIPO 1, 5 kg – Arroz beneficiado, tipo 1, de grãos longos, finos, inteiros e sadios, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Deverá estar livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou qualquer condição que comprometa sua qualidade. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 5 kg. Prazo de validade mínimo de 360 dias. | EMBALAGEM DE 05KG | 7.447 | R\$ 32,70 | R\$ 243.516,90 |
| 112 | ARROZ INTEGRAL 1 kg – Arroz integral beneficiado, próprio para consumo humano, com grãos sadios, limpos e íntegros, preservando características próprias do produto integral. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estar livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação ou umidade excessiva. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | QUILO | 5.125 | R\$ 10,56 | R\$ 54.120,00 |
| 114 | CANJICA DE MILHO BRANCA, TIPO 1, 500 g – Produto obtido de grãos de milho selecionados, descascados e processados, apresentando grãos íntegros, limpos, uniformes e de coloração característica. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, insetos, parasitas, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | 500GR | 15 | R\$ 10,39 | R\$ 155,85 |
| 116 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500 g – Café torrado e moído, próprio para consumo humano, com aroma, sabor, cor e granulometria característicos. Deverá ser obtido de grãos de café sadios e adequadamente torrados, livre de impurezas, odores estranhos, umidade excessiva ou sinais de adulteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g, com proteção adequada contra perda de aroma e umidade. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM DE 500GR | 5.130 | R\$ 35,17 | R\$ 180.422,10 |
| 118 | ERVILHA SECA 500 g – Leguminosa seca, própria para consumo humano, constituída por grãos sadios, limpos e uniformes, com cor, aroma e aspecto característicos. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | EMBALAGEM DE 500GR | 5.433 | R\$ 10,49 | R\$ 56.992,17 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|--------|-----------|----------------|
| 120 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, 1 kg – Feijão carioca tipo 1, constituído por grãos sadios, inteiros, limpos e de coloração característica, próprio para consumo humano. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, grãos mofados, ardidos, brotados, carunchados, fermentados ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | QUILO | 11.970 | R\$ 11,31 | R\$ 135.380,70 |
| 122 | FEIJÃO PRETO TIPO 1, 1 kg – Feijão preto tipo 1, constituído predominantemente por grãos de coloração preta, sadios, inteiros, limpos e próprios para consumo humano. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, grãos mofados, ardidos, brotados, enrugados, manchados, quebrados, carunchados, fermentados ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | QUILO | 5.025 | R\$ 9,82 | R\$ 49.345,50 |
| 124 | GRÃO-DE-BICO 500 g – Leguminosa seca, própria para consumo humano, obtida de grãos selecionados, sadios, limpos e de formato característico. Deverá apresentar cor, aroma e aspecto próprios, estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | EMBALAGEM DE 500GR | 5.007 | R\$ 15,95 | R\$ 79.861,65 |
| 126 | LENTILHA 500 g – Leguminosa seca, própria para consumo humano, constituída por grãos sadios, limpos e uniformes, com formato, cor, aroma e aspecto característicos. Deverá estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 150 dias. | EMBALAGEM DE 500GR | 5.006 | R\$ 15,52 | R\$ 77.693,12 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-----|-----------|--------------|
| 128 | MILHO PARA PIPOCA 500 g – Grãos de milho próprios para preparo de pipoca, selecionados, sadios, limpos e secos, com capacidade de expansão compatível com a natureza do produto. Deverá apresentar cor, aroma e aspecto característicos, estar livre de matérias terrosas, sujidades, parasitas, insetos, mofo, fermentação, umidade excessiva ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM DE 500GR | 218 | R\$ 9,42 | R\$ 2.053,56 |
| 130 | AMENDOIM CRU 1 kg – Amendoim cru, próprio para consumo humano, constituído por grãos inteiros, sadios, limpos e selecionados, sem casca rígida, com coloração, odor e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, grãos ardidos, germinados ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 1 | R\$ 21,08 | R\$ 21,08 |
| 132 | AMENDOIM TORRADO SEM PELE 500 g – Amendoim torrado, sem pele, próprio para consumo humano, constituído por grãos selecionados e submetidos a torrefação adequada. Deverá apresentar coloração uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de umidade excessiva, grãos queimados, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | PACOTE 500G | 2 | R\$ 19,47 | R\$ 38,94 |
| 134 | AMENDOIM TRITURADO 400 g – Produto obtido de grãos de amendoim selecionados, limpos, torrados e triturados, próprio para consumo humano. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, estar livre de cascas em excesso, umidade elevada, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. | PACOTE 400G | 1 | R\$ 14,44 | R\$ 14,44 |
| 136 | CASTANHA DE CAJU 1 kg – Castanha de caju beneficiada, própria para consumo humano, constituída por amêndoas inteiras ou quebradas, selecionadas, limpas e de coloração característica. Deverá apresentar textura, sabor e aroma próprios, estar livre de umidade excessiva, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE 1KG | 2 | R\$ 58,55 | R\$ 117,10 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





VALOR TOTAL DO LOTE 08

R\$ 879.733,11

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

**LOTE 09 – AMPLA CONCORRÊNCIA
GRUPO 05 – ÓLEOS**

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|---------------------|------------|--------------|----------------|
| 137 | ÓLEO DE SOJA 900 ml – Óleo comestível refinado, obtido de sementes de soja, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, cor, odor e sabor característicos, estar livre de ranço, impurezas, partículas estranhas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 ml. Prazo de validade mínimo de 9 meses. | EMBALAGEM COM 900ML | 24.387 | R\$ 9,98 | R\$ 243.382,26 |
| 139 | ÓLEO DE MILHO 900 ml – Óleo comestível refinado, obtido de milho, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, cor, odor e sabor característicos, estar livre de ranço, impurezas, partículas estranhas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 ml. | EMBALAGEM COM 900ML | 3.773 | R\$ 17,25 | R\$ 65.084,25 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-------------------------------|---|---------------------|--------|-----------|-----------------------|
| 141 | AZEITE DE OLIVA 500 ml – Azeite de oliva próprio para consumo humano, obtido exclusivamente de azeitonas e sem mistura com outros óleos. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, coloração, aroma e sabor característicos, livre de ranço, impurezas, partículas estranhas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 500 ml, com indicação de origem, lote, data de fabricação ou importação e prazo de validade. | EMBALAGEM COM 500ML | 11.273 | R\$ 36,00 | R\$ 405.828,00 |
| 143 | ÓLEO DE GIRASSOL 900 ml – Óleo comestível refinado, obtido de sementes de girassol, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, cor, odor e sabor característicos, estar livre de ranço, impurezas, partículas estranhas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 ml. | EMBALAGEM COM 900ML | 23 | R\$ 17,83 | R\$ 410,09 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 09 | | | | | R\$ 714.704,60 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 10 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 05 – ÓLEOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|





| | | | | | |
|-------------------------------|---|---------------------|-------|-----------|-----------------------|
| 138 | ÓLEO DE SOJA 900 ml – Óleo comestível refinado, obtido de sementes de soja, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, cor, odor e sabor característicos, estar livre de ranço, impurezas, partículas estranhas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 ml. Prazo de validade mínimo de 9 meses. | EMBALAGEM COM 900ML | 8.129 | R\$ 9,98 | R\$ 81.127,42 |
| 140 | ÓLEO DE MILHO 900 ml – Óleo comestível refinado, obtido de milho, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, cor, odor e sabor característicos, estar livre de ranço, impurezas, partículas estranhas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 ml. | EMBALAGEM COM 900ML | 1.257 | R\$ 17,25 | R\$ 21.683,25 |
| 142 | AZEITE DE OLIVA 500 ml – Azeite de oliva próprio para consumo humano, obtido exclusivamente de azeitonas e sem mistura com outros óleos. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, coloração, aroma e sabor característicos, livre de ranço, impurezas, partículas estranhas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 500 ml, com indicação de origem, lote, data de fabricação ou importação e prazo de validade. | EMBALAGEM COM 500ML | 3.757 | R\$ 36,00 | R\$ 135.252,00 |
| 144 | ÓLEO DE GIRASSOL 900 ml – Óleo comestível refinado, obtido de sementes de girassol, próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto límpido e homogêneo, cor, odor e sabor característicos, estar livre de ranço, impurezas, partículas estranhas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem original, resistente e devidamente lacrada, contendo 900 ml. | EMBALAGEM COM 900ML | 7 | R\$ 17,83 | R\$ 124,81 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 10 | | | | | R\$ 238.187,48 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 11 – AMPLA CONCORRÊNCIA

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





GRUPO 06 – BISCOITOS E PANIFICADOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|--------------------|------------|--------------|---------------|
| 145 | BISCOITO ÁGUA E SAL 400 g – Biscoito salgado, próprio para consumo humano, obtido a partir de massa assada com farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 6.293 | R\$ 9,74 | R\$ 61.293,82 |
| 147 | BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 400 g – Biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 1.853 | R\$ 11,13 | R\$ 20.623,89 |
| 149 | BISCOITO MARIA COM AVEIA E MEL 400 g – Biscoito doce tipo Maria, com aveia e mel, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 3.600 | R\$ 12,50 | R\$ 45.000,00 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|--------|-----------|----------------|
| 151 | BISCOITO MARIA COM AVEIA E MEL, SEM LACTOSE, 400 g – Biscoito doce tipo Maria, com aveia e mel, destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 15.000 | R\$ 13,35 | R\$ 200.250,00 |
| 153 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 400 g – Biscoito doce tipo maisena, próprio para consumo humano, obtido a partir de massa assada com farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 4.647 | R\$ 11,53 | R\$ 53.579,91 |
| 155 | BISCOITO MARIA INTEGRAL 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 3.750 | R\$ 14,74 | R\$ 55.275,00 |
| 157 | BISCOITO MARIA INTEGRAL, SEM LACTOSE, 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 15.000 | R\$ 9,11 | R\$ 136.650,00 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 159 | BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais e sabor chocolate. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 3.975 | R\$ 15,29 | R\$ 60.777,75 |
| 161 | BISCOITO TIPO WAFER 140 g – Biscoito tipo wafer, próprio para consumo humano, composto por lâminas crocantes e recheio, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 140 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | EMBALAGEM COM 140G | 3.375 | R\$ 4,03 | R\$ 13.601,25 |
| 163 | BISCOITO DE ARROZ, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 150 g – Biscoito à base de arroz, próprio para consumo humano e destinado a dietas com restrição de glúten e lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura leve e crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho ou sinais de deterioração. A rotulagem deverá indicar claramente as condições “sem glúten” e “sem lactose”, ou expressões equivalentes admitidas pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 150 g. Prazo de validade mínimo de 10 meses. | PACOTE | 7.500 | R\$ 12,43 | R\$ 93.225,00 |
| 165 | BOLO INDUSTRIALIZADO, DIVERSOS SABORES, 250 g – Bolo industrializado em sabores variados, tais como chocolate, baunilha, laranja, coco, milho, formigueiro ou equivalentes, próprio para consumo humano. Deverá apresentar massa macia, textura uniforme, aroma e sabor característicos do respectivo sabor, livre de mofo, fermentação inadequada, ressecamento, impurezas, odor estranho ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 250 g. | 250G | 1.500 | R\$ 12,44 | R\$ 18.660,00 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|--------|-----------|----------------|
| 167 | TORRADA TRADICIONAL 140 g – Produto obtido por processo de secagem ou torração de pão, próprio para consumo humano, com textura seca e crocante, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 140 g. | EMBALAGEM COM 140G | 5.250 | R\$ 7,27 | R\$ 38.167,50 |
| 169 | BISCOITO ÁGUA E SAL, SEM LACTOSE, 300 g – Biscoito salgado, destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 300 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 300G | 18.750 | R\$ 10,19 | R\$ 191.062,50 |
| 171 | BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL, SEM LACTOSE, 300 g – Biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais e destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 300 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 300G | 15.000 | R\$ 13,25 | R\$ 198.750,00 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|--------|-----------|-------------------------|
| 173 | BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE, 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, sabor chocolate e destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odor estranho, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 15.000 | R\$ 12,40 | R\$ 186.000,00 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 11 | | | | | R\$ 1.372.916,62 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 12 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 06 – BISCOITOS E PANIFICADOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|
|------|-----------|---------|------------|--------------|-----------|





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 146 | BISCOITO ÁGUA E SAL 400 g – Biscoito salgado, próprio para consumo humano, obtido a partir de massa assada com farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 2.097 | R\$ 9,74 | R\$ 20.424,78 |
| 148 | BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 400 g – Biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 617 | R\$ 11,13 | R\$ 6.867,21 |
| 150 | BISCOITO MARIA COM AVEIA E MEL 400 g – Biscoito doce tipo Maria, com aveia e mel, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 1.199 | R\$ 12,50 | R\$ 14.987,50 |
| 152 | BISCOITO MARIA COM AVEIA E MEL, SEM LACTOSE, 400 g – Biscoito doce tipo Maria, com aveia e mel, destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 5.000 | R\$ 13,35 | R\$ 66.750,00 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 154 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 400 g – Biscoito doce tipo maisena, próprio para consumo humano, obtido a partir de massa assada com farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 1.548 | R\$ 11,53 | R\$ 17.848,44 |
| 156 | BISCOITO MARIA INTEGRAL 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 1.250 | R\$ 14,74 | R\$ 18.425,00 |
| 158 | BISCOITO MARIA INTEGRAL, SEM LACTOSE, 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 5.000 | R\$ 9,11 | R\$ 45.550,00 |
| 160 | BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais e sabor chocolate. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou malcozimento. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 1.324 | R\$ 15,29 | R\$ 20.243,96 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 162 | BISCOITO TIPO WAFER 140 g – Biscoito tipo wafer, próprio para consumo humano, composto por lâminas crocantes e recheio, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 140 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. | EMBALAGEM COM 140G | 1.125 | R\$ 4,03 | R\$ 4.533,75 |
| 164 | BISCOITO DE ARROZ, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 150 g – Biscoito à base de arroz, próprio para consumo humano e destinado a dietas com restrição de glúten e lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura leve e crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração. A rotulagem deverá indicar claramente as condições “sem glúten” e “sem lactose”, ou expressões equivalentes admitidas pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 150 g. Prazo de validade mínimo de 10 meses. | PACOTE | 2.500 | R\$ 12,43 | R\$ 31.075,00 |
| 166 | BOLO INDUSTRIALIZADO, DIVERSOS SABORES, 250 g – Bolo industrializado em sabores variados, tais como chocolate, baunilha, laranja, coco, milho, formigueiro ou equivalentes, próprio para consumo humano. Deverá apresentar massa macia, textura uniforme, aroma e sabor característicos do respectivo sabor, livre de mofo, fermentação inadequada, ressecamento, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 250 g. | 250G | 500 | R\$ 12,44 | R\$ 6.220,00 |
| 168 | TORRADA TRADICIONAL 140 g – Produto obtido por processo de secagem ou torração de pão, próprio para consumo humano, com textura seca e crocante, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 140 g. | EMBALAGEM COM 140G | 1.750 | R\$ 7,27 | R\$ 12.722,50 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|-------|-----------|-----------------------|
| 170 | BISCOITO ÁGUA E SAL, SEM LACTOSE, 300 g – Biscoito salgado destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou mal cozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 300 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 300G | 6.250 | R\$ 10,19 | R\$ 63.687,50 |
| 172 | BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL, SEM LACTOSE, 300 g – Biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais e destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou mal cozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 300 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 300G | 5.000 | R\$ 13,25 | R\$ 66.250,00 |
| 174 | BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE, 400 g – Biscoito doce tipo Maria, elaborado com farinha integral ou ingredientes integrais, sabor chocolate e destinado a dietas com restrição de lactose, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar textura crocante, cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, odores estranhos, sinais de queimado ou mal cozimento. A rotulagem deverá indicar claramente a condição “sem lactose” ou expressão equivalente admitida pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 400 g. Prazo de validade mínimo de 8 meses. | EMBALAGEM COM 400G | 5.000 | R\$ 12,40 | R\$ 62.000,00 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 12 | | | | | R\$ 457.585,64 |





ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 13 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 07 – TEMPEROS E CONDIMENTOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|-----------------------|------------|--------------|---------------|
| 175 | SAL REFINADO IODADO 1 kg – Sal refinado próprio para consumo humano, constituído predominantemente por cloreto de sódio, com adição de iodo e antiemectante, quando permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar cristais brancos, granulação uniforme, livre de impurezas, umidade excessiva, sujidades ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 24 meses. | EMBALAGEM COM 1 QUILO | 13.530 | R\$ 3,84 | R\$ 51.955,20 |
| 177 | BICARBONATO DE SÓDIO 80 g – Bicarbonato de sódio em pó, próprio para uso alimentício e culinário, com coloração branca, textura fina e homogênea, inodoro e livre de umidade, empedramento, impurezas ou substâncias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 80 g. | PCT 80G | 12 | R\$ 6,46 | R\$ 77,52 |
| 179 | CHÁ-MATE 250 g – Erva-mate tostada, própria para preparo de infusão, constituída por folhas e partes permitidas da planta, convenientemente secas e processadas. Deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de fumaça excessiva, umidade, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 250 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 250G | 3.213 | R\$ 12,00 | R\$ 38.556,00 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|---|---------------------|-------|-----------|---------------|
| 181 | CAMOMILA 200 g – Produto constituído por capítulos florais secos de camomila, inteiros ou triturados, próprio para preparo de infusão. Deverá apresentar aroma, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 2.929 | R\$ 19,60 | R\$ 57.408,40 |
| 183 | CANELA EM PAU 200 g – Canela em casca ou em pau, própria para uso culinário, constituída por cascas secas de espécie vegetal adequada ao consumo. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 1.515 | R\$ 18,50 | R\$ 28.027,50 |
| 185 | CANELA EM PÓ 200 g – Canela moída, própria para uso culinário, obtida da moagem de cascas secas de espécie vegetal adequada ao consumo. Deverá apresentar pó homogêneo, aroma, sabor e coloração característicos, livre de umidade excessiva, empedramento, mofo, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 1.140 | R\$ 27,71 | R\$ 31.589,40 |
| 187 | CAPIM-SANTO 200 g – Produto constituído por folhas secas de capim-santo, capim-limão ou capim-cidreira, próprio para preparo de infusão. Deverá apresentar aroma, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 2.625 | R\$ 15,11 | R\$ 39.663,75 |
| 189 | COLORÍFICO 200 g – Condimento de coloração avermelhada, obtido predominantemente de urucum e ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar aroma, cor e aspecto característicos, sem cheiro acre ou rançoso, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 2.640 | R\$ 12,76 | R\$ 33.686,40 |





| | | | | | |
|-----|--|---------------------|-------|-----------|---------------|
| 191 | CRAVO-DA-ÍNDIA 200 g – Condimento constituído por botões florais secos de cravo-da-índia, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma intenso, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, impurezas, insetos, parasitas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 2.400 | R\$ 29,03 | R\$ 69.672,00 |
| 193 | ERVA-DOCE 200 g – Condimento constituído por frutos secos de erva-doce, inteiros ou moídos, próprios para uso culinário e preparo de infusões. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 2.438 | R\$ 21,10 | R\$ 51.441,80 |
| 195 | GERGELIM TORRADO 1 kg – Sementes de gergelim selecionadas, limpas e submetidas a processo adequado de torrefação. Deverá apresentar coloração uniforme, textura crocante, aroma e sabor característicos, estar livre de sementes queimadas, ranço, mofo, umidade excessiva, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | KG | 5 | R\$ 23,50 | R\$ 117,50 |
| 197 | GENGIBRE 200 g – Gengibre desidratado, próprio para uso culinário, em apresentação compatível com a denominação comercial do produto. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.400 | R\$ 22,39 | R\$ 53.736,00 |
| 199 | NOZ-MOSCADA 200 g – Noz-moscada própria para uso culinário, em apresentação íntegra ou moída, conforme apresentação comercial do produto. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.423 | R\$ 14,97 | R\$ 36.272,31 |





| | | | | | |
|-----|--|---------------------|-------|-----------|---------------|
| 201 | NOZES SEM CASCA 100 g – Nozes sem casca, próprias para consumo humano, constituídas por amêndoas selecionadas, limpas, secas e de características sensoriais próprias. Deverão estar livres de fragmentos de casca, umidade excessiva, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 100 g. | PACOTE | 15 | R\$ 22,27 | R\$ 334,05 |
| 203 | ORÉGANO 200 g – Condimento constituído por folhas secas de orégano, podendo conter pequena proporção de partes florais próprias da espécie. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 2.524 | R\$ 16,54 | R\$ 41.746,96 |
| 205 | PIMENTA-DO-REINO 15 g – Pimenta-do-reino própria para uso culinário, em grãos ou moída, conforme apresentação comercial do produto. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, insetos, parasitas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 15 g. | 15G | 23 | R\$ 7,05 | R\$ 162,15 |
| 207 | TEMPERO BAIANO 1 kg – Mistura de especiarias e condimentos própria para uso culinário, com composição compatível com o tempero baiano, podendo conter farinha de milho, pimentas, coentro, cúrcuma, orégano, louro, cominho e colorífico, entre outros ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | KG | 274 | R\$ 23,73 | R\$ 6.502,02 |
| 209 | COENTRO 200 g – Condimento constituído por frutos secos de coentro, inteiros ou moídos, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.648 | R\$ 22,22 | R\$ 58.838,56 |





| | | | | | |
|-----|---|----------|-------|-----------|---------------|
| 211 | COMINHO 200 g – Condimento constituído por frutos secos de cominho, inteiros ou moídos, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.640 | R\$ 14,16 | R\$ 37.382,40 |
| 213 | CÚRCUMA 200 g – Condimento obtido de rizomas de cúrcuma, próprios para uso culinário, em pó ou outra apresentação compatível com a denominação comercial do produto. Deverá apresentar coloração amarelo-alaranjada, aroma, sabor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.423 | R\$ 21,61 | R\$ 52.361,03 |
| 215 | LOURO 200 g – Condimento constituído por folhas secas de louro, próprias para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.513 | R\$ 16,30 | R\$ 40.961,90 |
| 217 | MANJERONA 200 g – Condimento constituído por folhas secas de manjerona, próprias para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 2.405 | R\$ 20,43 | R\$ 49.134,15 |
| 219 | CRAVO-DA-ÍNDIA 20 g – Cravo-da-índia seco, constituído por botões florais selecionados, íntegros e devidamente desidratados, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma intenso, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 20 g. | PACOTE | 68 | R\$ 12,73 | R\$ 865,64 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|--------|----|----------|-----------------------|
| 221 | CRAVO-DA-ÍNDIA EM PÓ 20 g – Condimento obtido pela moagem de botões florais secos de cravo-da-índia, próprio para uso culinário. Deverá apresentar pó homogêneo, aroma intenso, sabor e coloração característicos, livre de umidade excessiva, empedramento, mofo, fermentação, impurezas, insetos, parasitas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 20 g. | PACOTE | 42 | R\$ 7,94 | R\$ 333,48 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 13 | | | | | R\$ 780.826,12 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 14 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 07 – TEMPEROS E CONDIMENTOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|-----------------------|------------|--------------|---------------|
| 176 | SAL REFINADO IODADO 1 kg – Sal refinado próprio para consumo humano, constituído predominantemente por cloreto de sódio, com adição de iodo e antiumectante, quando permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar cristais brancos, granulação uniforme, livre de impurezas, umidade excessiva, sujidades ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 24 meses. | EMBALAGEM COM 1 QUILO | 4.510 | R\$ 3,84 | R\$ 17.318,40 |





| | | | | | |
|-----|---|---------------------|-------|-----------|---------------|
| 178 | BICARBONATO DE SÓDIO 80 g – Bicarbonato de sódio em pó, próprio para uso alimentício e culinário, com coloração branca, textura fina e homogênea, inodoro e livre de umidade, empedramento, impurezas ou substâncias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 80 g. | PCT 80G | 3 | R\$ 6,46 | R\$ 19,38 |
| 180 | CHÁ-MATE 250 g – Erva-mate tostada, própria para preparo de infusão, constituída por folhas e partes permitidas da planta, convenientemente secas e processadas. Deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de fumaça excessiva, umidade, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 250 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 250G | 1.071 | R\$ 12,00 | R\$ 12.852,00 |
| 182 | CAMOMILA 200 g – Produto constituído por capítulos florais secos de camomila, inteiros ou triturados, próprio para preparo de infusão. Deverá apresentar aroma, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 976 | R\$ 19,60 | R\$ 19.129,60 |
| 184 | CANELA EM PAU 200 g – Canela em casca ou em pau, própria para uso culinário, constituída por cascas secas de espécie vegetal adequada ao consumo. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 505 | R\$ 18,50 | R\$ 9.342,50 |
| 186 | CANELA EM PÓ 200 g – Canela moída, própria para uso culinário, obtida da moagem de cascas secas de espécie vegetal adequada ao consumo. Deverá apresentar pó homogêneo, aroma, sabor e coloração característicos, livre de umidade excessiva, empedramento, mofo, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 380 | R\$ 27,71 | R\$ 10.529,80 |





| | | | | | |
|-----|--|---------------------|-----|-----------|---------------|
| 188 | CAPIM-SANTO 200 g – Produto constituído por folhas secas de capim-santo, capim-limão ou capim-cidreira, próprio para preparo de infusão. Deverá apresentar aroma, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 875 | R\$ 15,11 | R\$ 13.221,25 |
| 190 | COLORÍFICO 200 g – Condimento de coloração avermelhada, obtido predominantemente de urucum e ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar aroma, cor e aspecto característicos, sem cheiro acre ou rançoso, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 880 | R\$ 12,76 | R\$ 11.228,80 |
| 192 | CRAVO-DA-ÍNDIA 200 g – Condimento constituído por botões florais secos de cravo-da-índia, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma intenso, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, impurezas, insetos, parasitas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 800 | R\$ 29,03 | R\$ 23.224,00 |
| 194 | ERVA-DOCE 200 g – Condimento constituído por frutos secos de erva-doce, inteiros ou moídos, próprios para uso culinário e preparo de infusões. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 812 | R\$ 21,10 | R\$ 17.133,20 |
| 196 | GERGELIM TORRADO 1 kg – Sementes de gergelim selecionadas, limpas e submetidas a processo adequado de torrefação. Deverá apresentar coloração uniforme, textura crocante, aroma e sabor característicos, estar livre de sementes queimadas, ranço, mofo, umidade excessiva, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | KG | 1 | R\$ 23,50 | R\$ 23,50 |





| | | | | | |
|-----|---|---------------------|-----|-----------|---------------|
| 198 | GENGIBRE 200 g – Gengibre desidratado, próprio para uso culinário, em apresentação compatível com a denominação comercial do produto. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 800 | R\$ 22,39 | R\$ 17.912,00 |
| 200 | NOZ-MOSCADA 200 g – Noz-moscada própria para uso culinário, em apresentação íntegra ou moída, conforme apresentação comercial do produto. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 807 | R\$ 14,97 | R\$ 12.080,79 |
| 202 | NOZES SEM CASCA 100 g – Nozes sem casca, próprias para consumo humano, constituídas por amêndoas selecionadas, limpas, secas e de características sensoriais próprias. Deverão estar livres de fragmentos de casca, umidade excessiva, ranço, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 100 g. | PACOTE | 5 | R\$ 22,27 | R\$ 111,35 |
| 204 | ORÉGANO 200 g – Condimento constituído por folhas secas de orégano, podendo conter pequena proporção de partes florais próprias da espécie. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | EMBALAGEM COM 200 G | 841 | R\$ 16,54 | R\$ 13.910,14 |
| 206 | PIMENTA-DO-REINO 15 g – Pimenta-do-reino própria para uso culinário, em grãos ou moída, conforme apresentação comercial do produto. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, insetos, parasitas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 15 g. | 15G | 7 | R\$ 7,05 | R\$ 49,35 |





| | | | | | |
|-----|--|----------|-----|-----------|---------------|
| 208 | TEMPERO BAIANO 1 kg – Mistura de especiarias e condimentos própria para uso culinário, com composição compatível com o tempero baiano, podendo conter farinha de milho, pimentas, coentro, cúrcuma, orégano, louro, cominho e colorífico, entre outros ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, livre de umidade excessiva, mofo, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | KG | 91 | R\$ 23,73 | R\$ 2.159,43 |
| 210 | COENTRO 200 g – Condimento constituído por frutos secos de coentro, inteiros ou moídos, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 882 | R\$ 22,22 | R\$ 19.598,04 |
| 212 | COMINHO 200 g – Condimento constituído por frutos secos de cominho, inteiros ou moídos, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 880 | R\$ 14,16 | R\$ 12.460,80 |
| 214 | CÚRCUMA 200 g – Condimento obtido de rizomas de cúrcuma, próprios para uso culinário, em pó ou outra apresentação compatível com a denominação comercial do produto. Deverá apresentar coloração amarelo-alaranjada, aroma, sabor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 807 | R\$ 21,61 | R\$ 17.439,27 |
| 216 | LOURO 200 g – Condimento constituído por folhas secas de louro, próprias para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 837 | R\$ 16,30 | R\$ 13.643,10 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-------------------------------|---|----------|-----|-----------|-----------------------|
| 218 | MANJERONA 200 g – Condimento constituído por folhas secas de manjerona, próprias para uso culinário. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, impurezas, elementos vegetais estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias. | PCT 200G | 801 | R\$ 20,43 | R\$ 16.364,43 |
| 220 | CRAVO-DA-ÍNDIA 20 g – Cravo-da-índia seco, constituído por botões florais selecionados, íntegros e devidamente desidratados, próprios para uso culinário. Deverá apresentar aroma intenso, sabor, cor e aspecto característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 20 g. | PACOTE | 22 | R\$ 12,73 | R\$ 280,06 |
| 222 | CRAVO-DA-ÍNDIA EM PÓ 20 g – Condimento obtido pela moagem de botões florais secos de cravo-da-índia, próprio para uso culinário. Deverá apresentar pó homogêneo, aroma intenso, sabor e coloração característicos, livre de umidade excessiva, empedramento, mofo, fermentação, impurezas, insetos, parasitas ou matérias estranhas. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 20 g. | PACOTE | 13 | R\$ 7,94 | R\$ 103,22 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 14 | | | | | R\$ 260.134,41 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 15 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 08 – MASSAS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|---------------------|------------|--------------|----------------|
| 223 | MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE-MARIA 500 g – Massa alimentícia seca, de formato curto tipo ave-maria, elaborada com farinha de trigo enriquecida e ovos, própria para consumo humano. Deverá apresentar coloração uniforme, formato característico, textura firme e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 38.630 | R\$ 9,27 | R\$ 358.100,10 |
| 225 | MACARRÃO FUSILLI DE ARROZ 500 g – Massa alimentícia seca tipo fusilli, elaborada à base de arroz, própria para consumo humano e destinada a dietas com restrição de glúten, lactose, ovos e soja, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar formato de parafuso, coloração uniforme, textura firme e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. A rotulagem deverá indicar claramente as condições “sem glúten” e “sem lactose”, ou expressões equivalentes admitidas pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 7.500 | R\$ 11,25 | R\$ 84.375,00 |
| 227 | MACARRÃO FUSILLI COM OVOS 500 g – Massa alimentícia seca, de formato tipo parafuso, elaborada com farinha de trigo enriquecida e ovos, própria para consumo humano. Deverá apresentar coloração uniforme, textura firme e formato regular, livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 50.060 | R\$ 9,39 | R\$ 470.063,40 |





| | | | | | |
|-------------------------------|--|---------------------|--------|-----------|-------------------------|
| 229 | MACARRÃO FUSILLI INTEGRAL 500 g – Massa alimentícia seca, de formato tipo parafuso, elaborada predominantemente com farinha integral, própria para consumo humano. Deverá apresentar coloração uniforme, textura firme, sabor característico e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 15.000 | R\$ 9,71 | R\$ 145.650,00 |
| 231 | MACARRÃO TIPO PENNE 500 g – Massa alimentícia seca tipo penne, elaborada com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, própria para consumo humano. Deverá apresentar formato tubular cortado em diagonal, coloração uniforme, textura firme e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM COM 500GR | 38 | R\$ 11,05 | R\$ 419,90 |
| 233 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 08, 500 g – Massa alimentícia seca tipo espaguete nº 08, elaborada com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, própria para consumo humano. Deverá apresentar fios longos, íntegros, de espessura uniforme, coloração característica e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá apresentar textura firme e adequada ao consumo, mantendo a integridade dos fios. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM COM 500GR | 321 | R\$ 7,73 | R\$ 2.481,33 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 15 | | | | | R\$ 1.061.089,73 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP
CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





**LOTE 16 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP
GRUPO 08 – MASSAS**

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|---------------------|------------|--------------|----------------|
| 224 | MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE-MARIA 500 g – Massa alimentícia seca, de formato curto tipo ave-maria, elaborada com farinha de trigo enriquecida e ovos, própria para consumo humano. Deverá apresentar coloração uniforme, formato característico, textura firme e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 12.876 | R\$ 9,27 | R\$ 119.360,52 |
| 226 | MACARRÃO FUSILLI DE ARROZ 500 g – Massa alimentícia seca tipo fusilli, elaborada à base de arroz, própria para consumo humano e destinada a dietas com restrição de glúten, lactose, ovos e soja, conforme indicação e rotulagem do fabricante. Deverá apresentar formato de parafuso, coloração uniforme, textura firme e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. A rotulagem deverá indicar claramente as condições “sem glúten” e “sem lactose”, ou expressões equivalentes admitidas pela regulamentação vigente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 2.500 | R\$ 11,25 | R\$ 28.125,00 |





| | | | | | |
|-----|--|---------------------|--------|-----------|----------------|
| 228 | MACARRÃO FUSILLI COM OVOS 500 g – Massa alimentícia seca, de formato tipo parafuso, elaborada com farinha de trigo enriquecida e ovos, própria para consumo humano. Deverá apresentar coloração uniforme, textura firme e formato regular, livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 16.686 | R\$ 9,39 | R\$ 156.681,54 |
| 230 | MACARRÃO FUSILLI INTEGRAL 500 g – Massa alimentícia seca, de formato tipo parafuso, elaborada predominantemente com farinha integral, própria para consumo humano. Deverá apresentar coloração uniforme, textura firme, sabor característico e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. | EMBALAGEM COM 500GR | 5.000 | R\$ 9,71 | R\$ 48.550,00 |
| 232 | MACARRÃO TIPO PENNE 500 g – Massa alimentícia seca tipo penne, elaborada com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, própria para consumo humano. Deverá apresentar formato tubular cortado em diagonal, coloração uniforme, textura firme e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá manter integridade e consistência adequada, sem desmanchar excessivamente. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM COM 500GR | 12 | R\$ 11,05 | R\$ 132,60 |





| | | | | | |
|-------------------------------|--|---------------------|-----|----------|-----------------------|
| 234 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 08, 500 g – Massa alimentícia seca tipo espaguete nº 08, elaborada com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, própria para consumo humano. Deverá apresentar fios longos, íntegros, de espessura uniforme, coloração característica e estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou matérias estranhas. Após o cozimento, deverá apresentar textura firme e adequada ao consumo, mantendo a integridade dos fios. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM COM 500GR | 107 | R\$ 7,73 | R\$ 827,11 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 16 | | | | | R\$ 353.676,77 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 17 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 09 – DOCES E CONFEITARIA

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|-----------|------------|--------------|--------------|
| 235 | CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA 1 kg – Chocolate ao leite em barra, próprio para uso culinário e confeitaria, elaborado com derivados de cacau, leite, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, superfície lisa, brilho característico, sabor e aroma próprios, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, rancidez ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 75 | R\$ 47,49 | R\$ 3.561,75 |





| | | | | | |
|-----|---|-----------|----|-----------|--------------|
| 237 | CHOCOLATE AO LEITE FRACIONADO 1 kg – Chocolate ao leite fracionado em barra, próprio para derretimento, coberturas, recheios, moldagens e demais preparações de confeitaria. Deverá apresentar textura homogênea, boa fluidez após derretimento, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 38 | R\$ 33,20 | R\$ 1.261,60 |
| 239 | CHOCOLATE BRANCO 1 kg – Chocolate branco em barra, próprio para uso culinário e confeitaria, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, superfície lisa, brilho, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 75 | R\$ 38,41 | R\$ 2.880,75 |
| 241 | CHOCOLATE BRANCO FRACIONADO 1 kg – Chocolate branco fracionado em barra, próprio para derretimento, coberturas, recheios, moldagens e demais preparações de confeitaria. Deverá apresentar textura homogênea, boa fluidez após derretimento, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 38 | R\$ 43,98 | R\$ 1.671,24 |
| 243 | CHOCOLATE MEIO AMARGO EM BARRA 1 kg – Chocolate meio amargo em barra, próprio para uso culinário e confeitaria, elaborado com derivados de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, superfície lisa, brilho, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 75 | R\$ 40,45 | R\$ 3.033,75 |





| | | | | | |
|-----|--|-------------|-----|-----------|--------------|
| 245 | CHOCOLATE MEIO AMARGO FRACIONADO 1 kg – Chocolate meio amargo fracionado em barra, próprio para derretimento, coberturas, recheios, moldagens e demais preparações de confeitaria. Deverá apresentar textura homogênea, boa fluidez após derretimento, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 30 | R\$ 44,63 | R\$ 1.338,90 |
| 247 | GRANULADO DE CHOCOLATE 150 g – Granulado de chocolate próprio para uso em confeitaria, coberturas e decoração de doces e sobremesas. Deverá apresentar grânulos uniformes, sabor, aroma e cor característicos, livre de umidade excessiva, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 150 g. | 150G | 38 | R\$ 10,64 | R\$ 404,32 |
| 249 | BALAS SORTIDAS 500 g – Balas duras e/ou mastigáveis, de sabores variados, próprias para consumo humano. Deverão apresentar sabor, aroma e cores característicos, estar livres de umidade excessiva, impurezas, embalagens rompidas ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 500 g. | PACOTE 500G | 150 | R\$ 14,38 | R\$ 2.157,00 |
| 251 | BOMBONS DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO SABOR CASTANHA-DE-CAJU, 1 kg – Bombons próprios para consumo humano, constituídos por cobertura de chocolate ao leite e recheio sabor castanha-de-caju. Deverão apresentar cobertura uniforme, textura, sabor e aroma característicos, livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidos em pacote contendo 1 kg, com unidades embaladas individualmente. | PACOTE 1KG | 75 | R\$ 58,33 | R\$ 4.374,75 |
| 253 | BOMBONS DE CHOCOLATE BRANCO COM RECHEIO DE CHOCOLATE, 1 kg – Bombons próprios para consumo humano, constituídos por cobertura de chocolate branco e recheio sabor chocolate. Deverão apresentar cobertura uniforme, textura, sabor e aroma característicos, livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidos em pacote contendo 1 kg, com unidades embaladas individualmente. | PACOTE 1KG | 75 | R\$ 53,99 | R\$ 4.049,25 |





| | | | | | |
|-----|--|---------|-----|-----------|--------------|
| 255 | BOMBONS SORTIDOS 251 g – Bombons de chocolate, com recheios e sabores variados, próprios para consumo humano. Deverão apresentar textura, sabor e aroma característicos, livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidos em caixa ou pacote contendo 251 g, com unidades embaladas individualmente. | CAIXA | 375 | R\$ 15,67 | R\$ 5.876,25 |
| 257 | COCADA BRANCA, POTE COM 50 UNIDADES – Doce à base de coco e açúcar, próprio para consumo humano, com textura, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote íntegro e devidamente lacrado, contendo 50 unidades. | Pote | 38 | R\$ 27,57 | R\$ 1.047,66 |
| 259 | COCADA MORENA, POTE COM 50 UNIDADES – Doce à base de coco e açúcar caramelizado, próprio para consumo humano, com textura, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote íntegro e devidamente lacrado, contendo 50 unidades. | Pote | 38 | R\$ 28,73 | R\$ 1.091,74 |
| 261 | CONFETE DE CHOCOLATE COLORIDO 500 g – Produto composto por centro de chocolate revestido com camada açucarada colorida, próprio para confeitaria e decoração de sobremesas. Deverá apresentar formato uniforme, cores variadas, sabor e aroma característicos, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | UNIDADE | 38 | R\$ 21,71 | R\$ 824,98 |
| 263 | CORANTE ALIMENTÍCIO AZUL 25 g – Corante alimentício na cor azul, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para coloração de massas, coberturas, doces, bebidas e demais preparações alimentícias. Deverá apresentar cor uniforme, boa diluição e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 25 g. | UNIDADE | 4 | R\$ 8,77 | R\$ 35,08 |





| | | | | | |
|-----|--|---------|-----|-----------|--------------|
| 265 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, COR ROSA, 15 g – Corante alimentício em gel na cor rosa, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para massas, coberturas, chantilly, pasta americana, doces e preparações similares. Deverá apresentar coloração uniforme, boa concentração e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 15 g. | UNIDADE | 12 | R\$ 8,96 | R\$ 107,52 |
| 267 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, COR VERDE, 15 g – Corante alimentício em gel na cor verde, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para massas, coberturas, chantilly, pasta americana, doces e preparações similares. Deverá apresentar coloração uniforme, boa concentração e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 15 g. | UNIDADE | 15 | R\$ 8,67 | R\$ 130,05 |
| 269 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, COR VERMELHA, 15 g – Corante alimentício em gel na cor vermelha, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para massas, coberturas, chantilly, pasta americana, doces e preparações similares. Deverá apresentar coloração uniforme, boa concentração e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 15 g. | UNIDADE | 12 | R\$ 8,67 | R\$ 104,04 |
| 271 | CREME DE CONFEITEIRO 1 kg – Produto em pó ou pronto para preparo, próprio para uso em recheios e coberturas de bolos, tortas, doces e sobremesas. Deverá apresentar textura homogênea após preparo, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 75 | R\$ 26,28 | R\$ 1.971,00 |
| 273 | DOCE DE ABÓBORA, POTE COM 20 UNIDADES – Doce elaborado à base de abóbora, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 20 unidades. | POTE | 113 | R\$ 24,40 | R\$ 2.757,20 |





| | | | | | |
|-----|--|---------|-----|-----------|--------------|
| 275 | DOCE DE BATATA-DOCE, POTE COM 20 UNIDADES – Doce elaborado à base de batata-doce, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 20 unidades. | POTE | 38 | R\$ 27,57 | R\$ 1.047,66 |
| 277 | DOCE TIPO PINGO OU GOTA DE LEITE, POTE COM 50 UNIDADES – Doce elaborado à base de leite e açúcar, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 50 unidades. | POTE | 113 | R\$ 24,26 | R\$ 2.741,38 |
| 279 | ESSÊNCIA DE BAUNILHA 30 ml – Essência aromática sabor baunilha, própria para uso culinário e confeitaria, indicada para bolos, doces, sobremesas, cremes e demais preparações alimentícias. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em frasco contendo 30 ml. | FRASCO | 23 | R\$ 8,99 | R\$ 206,77 |
| 281 | FRUTAS CRISTALIZADAS 1 kg – Frutas cristalizadas mistas, próprias para uso culinário e confeitaria, obtidas por processo de cocção e cristalização com açúcar. Deverão apresentar pedaços uniformes, cor, sabor e aroma característicos, livres de fermentação, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 38 | R\$ 19,85 | R\$ 754,30 |
| 283 | GOIABADA 250 g – Doce de goiaba próprio para consumo humano, elaborado com polpa de goiaba e açúcar, com textura firme e homogênea, cor, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de fermentação, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 250 g. | UNIDADE | 75 | R\$ 9,19 | R\$ 689,25 |





| | | | | | |
|-----|--|---------|----|-----------|--------------|
| 285 | GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE 1 kg – Gotas de chocolate ao leite próprias para uso culinário e confeitaria, adequadas para preparo de bolos, biscoitos, recheios e sobremesas. Deverão apresentar formato uniforme, sabor e aroma característicos, boa resistência ao forneamento e estar livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 45 | R\$ 27,43 | R\$ 1.234,35 |
| 287 | GOTAS DE CHOCOLATE BRANCO 1 kg – Gotas de chocolate branco próprias para uso culinário e confeitaria, adequadas para preparo de bolos, biscoitos, recheios e sobremesas. Deverão apresentar formato uniforme, sabor e aroma característicos, boa resistência ao forneamento e estar livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 38 | R\$ 31,56 | R\$ 1.199,28 |
| 289 | GOTAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO 1 kg – Gotas de chocolate meio amargo próprias para uso culinário e confeitaria, adequadas para preparo de bolos, biscoitos, recheios e sobremesas. Deverão apresentar formato uniforme, sabor e aroma característicos, boa resistência ao forneamento e estar livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 38 | R\$ 31,88 | R\$ 1.211,44 |
| 291 | GRANULADO COLORIDO TIPO MIÇANGA 500 g – Granulado colorido tipo miçanga, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para decoração de bolos, doces, sobremesas e preparações similares. Deverá apresentar formato uniforme, cores variadas, textura característica e estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | UNIDADE | 38 | R\$ 14,14 | R\$ 537,32 |
| 293 | GRANULADO PARA BRIGADEIRO 500 g – Granulado de chocolate próprio para cobertura e decoração de brigadeiros, bolos, doces e sobremesas. Deverá apresentar grânulos uniformes, sabor, aroma e cor característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | UNIDADE | 38 | R\$ 15,73 | R\$ 597,74 |





| | | | | | |
|-----|--|--------|----|-----------|--------------|
| 295 | MEL 340 g – Mel de abelha próprio para consumo humano, com aspecto viscoso, coloração, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de fermentação, impurezas, adulteração, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em frasco contendo 340 g. | FRASCO | 38 | R\$ 20,17 | R\$ 766,46 |
| 297 | PAÇOCA TIPO ROLHA, POTE COM 50 UNIDADES – Doce à base de amendoim torrado, açúcar e sal, com textura compacta e esfarelada, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote ou pacote contendo 50 unidades embaladas individualmente. | POTE | 75 | R\$ 19,61 | R\$ 1.470,75 |
| 299 | PASTA AMERICANA 800 g – Pasta americana própria para uso culinário e confeitaria, indicada para cobertura, modelagem e decoração de bolos e doces. Deverá apresentar textura lisa, maleável e homogênea, boa elasticidade, sabor e aroma característicos, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 800 g. | PACOTE | 38 | R\$ 24,12 | R\$ 916,56 |
| 301 | PÉ-DE-MOÇA, POTE COM 20 UNIDADES – Doce à base de amendoim, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, com textura macia, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 20 unidades embaladas individualmente. | POTE | 75 | R\$ 26,66 | R\$ 1.999,50 |
| 303 | PÉ-DE-MOLEQUE, POTE COM 20 UNIDADES – Doce à base de amendoim e açúcar caramelizado, com textura crocante, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote contendo 20 unidades embaladas individualmente. | POTE | 75 | R\$ 23,00 | R\$ 1.725,00 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-----|-----------|----------------------|
| 305 | PIPOCA DOCE 12 g, CAIXA COM 50 UNIDADES – Pipoca doce industrializada, pronta para consumo, elaborada com milho de pipoca e cobertura doce permitida pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de umidade excessiva, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em caixa contendo 50 unidades de 12 g cada, embaladas individualmente. | CAIXA C/50 UNID DE 12G | 75 | R\$ 43,73 | R\$ 3.279,75 |
| 307 | PIRULITO, PACOTE COM 50 UNIDADES, 250 g – Pirulito doce de sabores e cores variados, próprio para consumo humano. Deverá apresentar sabor, aroma e textura característicos, livre de impurezas, embalagens rompidas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pacote contendo 50 unidades, totalizando 250 g, embaladas individualmente. | PACOTE | 75 | R\$ 14,72 | R\$ 1.104,00 |
| 309 | REFRIGERANTE, DIVERSOS SABORES, 2 L – Bebida gaseificada, disponível em sabores variados, própria para consumo humano, elaborada com água gaseificada, açúcar ou edulcorantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar sabor característico, estar livre de impurezas, vazamentos, perda de gaseificação ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem tipo PET contendo 2 litros. | 2 LITROS | 375 | R\$ 11,81 | R\$ 4.428,75 |
| 311 | SUCO DE FRUTA EM CAIXA 1 L – Bebida de fruta pronta para consumo, em sabores variados, própria para consumo humano, com sabor, aroma e características compatíveis com a fruta declarada no rótulo. Deverá estar livre de fermentação, impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem cartonada ou equivalente contendo 1 litro. | 1 Litro | 225 | R\$ 11,25 | R\$ 2.531,25 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 17 | | | | | R\$ 67.120,34 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 18 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





GRUPO 09 – DOCES E CONFEITARIA

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|-----------|------------|--------------|--------------|
| 236 | CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA 1 kg – Chocolate ao leite em barra, próprio para uso culinário e confeitaria, elaborado com derivados de cacau, leite, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, superfície lisa, brilho característico, sabor e aroma próprios, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, rancidez ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 25 | R\$ 47,49 | R\$ 1.187,25 |
| 238 | CHOCOLATE AO LEITE FRACIONADO 1 kg – Chocolate ao leite fracionado em barra, próprio para derretimento, coberturas, recheios, moldagens e demais preparações de confeitaria. Deverá apresentar textura homogênea, boa fluidez após derretimento, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 12 | R\$ 33,20 | R\$ 398,40 |
| 240 | CHOCOLATE BRANCO 1 kg – Chocolate branco em barra, próprio para uso culinário e confeitaria, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, superfície lisa, brilho, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 25 | R\$ 38,41 | R\$ 960,25 |





| | | | | | |
|-----|---|-------------|----|-----------|--------------|
| 242 | CHOCOLATE BRANCO FRACIONADO 1 kg – Chocolate branco fracionado em barra, próprio para derretimento, coberturas, recheios, moldagens e demais preparações de confeitaria. Deverá apresentar textura homogênea, boa fluidez após derretimento, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 12 | R\$ 43,98 | R\$ 527,76 |
| 244 | CHOCOLATE MEIO AMARGO EM BARRA 1 kg – Chocolate meio amargo em barra, próprio para uso culinário e confeitaria, elaborado com derivados de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura homogênea, superfície lisa, brilho, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 25 | R\$ 40,45 | R\$ 1.011,25 |
| 246 | CHOCOLATE MEIO AMARGO FRACIONADO 1 kg – Chocolate meio amargo fracionado em barra, próprio para derretimento, coberturas, recheios, moldagens e demais preparações de confeitaria. Deverá apresentar textura homogênea, boa fluidez após derretimento, sabor e aroma característicos, livre de mofo, impurezas, odores estranhos, esbranquiçamento excessivo ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | BARRA 1KG | 10 | R\$ 44,63 | R\$ 446,30 |
| 248 | GRANULADO DE CHOCOLATE 150 g – Granulado de chocolate próprio para uso em confeitaria, coberturas e decoração de doces e sobremesas. Deverá apresentar grânulos uniformes, sabor, aroma e cor característicos, livre de umidade excessiva, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 150 g. | 150G | 12 | R\$ 10,64 | R\$ 127,68 |
| 250 | BALAS SORTIDAS 500 g – Balas duras e/ou mastigáveis, de sabores variados, próprias para consumo humano. Deverão apresentar sabor, aroma e cores característicos, estar livres de umidade excessiva, impurezas, embalagens rompidas ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 500 g. | PACOTE 500G | 50 | R\$ 14,38 | R\$ 719,00 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|--|------------|-----|-----------|--------------|
| 252 | BOMBONS DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO SABOR CASTANHA-DE-CAJU, 1 kg – Bombons próprios para consumo humano, constituídos por cobertura de chocolate ao leite e recheio sabor castanha-de-caju. Deverão apresentar cobertura uniforme, textura, sabor e aroma característicos, livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidos em pacote contendo 1 kg, com unidades embaladas individualmente. | PACOTE 1KG | 25 | R\$ 58,33 | R\$ 1.458,25 |
| 254 | BOMBONS DE CHOCOLATE BRANCO COM RECHEIO DE CHOCOLATE, 1 kg – Bombons próprios para consumo humano, constituídos por cobertura de chocolate branco e recheio sabor chocolate. Deverão apresentar cobertura uniforme, textura, sabor e aroma característicos, livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidos em pacote contendo 1 kg, com unidades embaladas individualmente. | PACOTE 1KG | 25 | R\$ 53,99 | R\$ 1.349,75 |
| 256 | BOMBONS SORTIDOS 251 g – Bombons de chocolate, com recheios e sabores variados, próprios para consumo humano. Deverão apresentar textura, sabor e aroma característicos, livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidos em caixa ou pacote contendo 251 g, com unidades embaladas individualmente. | CAIXA | 125 | R\$ 15,67 | R\$ 1.958,75 |
| 258 | COCADA BRANCA, POTE COM 50 UNIDADES – Doce à base de coco e açúcar, próprio para consumo humano, com textura, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote íntegro e devidamente lacrado, contendo 50 unidades. | Pote | 12 | R\$ 27,57 | R\$ 330,84 |
| 260 | COCADA MORENA, POTE COM 50 UNIDADES – Doce à base de coco e açúcar caramelizado, próprio para consumo humano, com textura, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote íntegro e devidamente lacrado, contendo 50 unidades. | Pote | 12 | R\$ 28,73 | R\$ 344,76 |





| | | | | | |
|-----|--|---------|----|-----------|------------|
| 262 | CONFETE DE CHOCOLATE COLORIDO 500 g – Produto composto por centro de chocolate revestido com camada açucarada colorida, próprio para confeitaria e decoração de sobremesas. Deverá apresentar formato uniforme, cores variadas, sabor e aroma característicos, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | UNIDADE | 12 | R\$ 21,71 | R\$ 260,52 |
| 264 | CORANTE ALIMENTÍCIO AZUL 25 g – Corante alimentício na cor azul, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para coloração de massas, coberturas, doces, bebidas e demais preparações alimentícias. Deverá apresentar cor uniforme, boa diluição e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 25 g. | UNIDADE | 1 | R\$ 8,77 | R\$ 8,77 |
| 266 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, COR ROSA, 15 g – Corante alimentício em gel na cor rosa, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para massas, coberturas, chantilly, pasta americana, doces e preparações similares. Deverá apresentar coloração uniforme, boa concentração e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 15 g. | UNIDADE | 3 | R\$ 8,96 | R\$ 26,88 |
| 268 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, COR VERDE, 15 g – Corante alimentício em gel na cor verde, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para massas, coberturas, chantilly, pasta americana, doces e preparações similares. Deverá apresentar coloração uniforme, boa concentração e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 15 g. | UNIDADE | 5 | R\$ 8,67 | R\$ 43,35 |
| 270 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, COR VERMELHA, 15 g – Corante alimentício em gel na cor vermelha, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para massas, coberturas, chantilly, pasta americana, doces e preparações similares. Deverá apresentar coloração uniforme, boa concentração e rendimento, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 15 g. | UNIDADE | 3 | R\$ 8,67 | R\$ 26,01 |





| | | | | | |
|-----|---|--------|----|-----------|------------|
| 272 | CREME DE CONFEITEIRO 1 kg – Produto em pó ou pronto para preparo, próprio para uso em recheios e coberturas de bolos, tortas, doces e sobremesas. Deverá apresentar textura homogênea após preparo, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 25 | R\$ 26,28 | R\$ 657,00 |
| 274 | DOCE DE ABÓBORA, POTE COM 20 UNIDADES – Doce elaborado à base de abóbora, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 20 unidades. | POTE | 37 | R\$ 24,40 | R\$ 902,80 |
| 276 | DOCE DE BATATA-DOCE, POTE COM 20 UNIDADES – Doce elaborado à base de batata-doce, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 20 unidades. | POTE | 12 | R\$ 27,57 | R\$ 330,84 |
| 278 | DOCE TIPO PINGO OU GOTA DE LEITE, POTE COM 50 UNIDADES – Doce elaborado à base de leite e açúcar, próprio para consumo humano. Deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 50 unidades. | POTE | 37 | R\$ 24,26 | R\$ 897,62 |
| 280 | ESSÊNCIA DE BAUNILHA 30 ml – Essência aromática sabor baunilha, própria para uso culinário e confeitaria, indicada para bolos, doces, sobremesas, cremes e demais preparações alimentícias. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em frasco contendo 30 ml. | FRASCO | 7 | R\$ 8,99 | R\$ 62,93 |





| | | | | | |
|-----|--|---------|----|-----------|------------|
| 282 | FRUTAS CRISTALIZADAS 1 kg – Frutas cristalizadas mistas, próprias para uso culinário e confeitaria, obtidas por processo de cocção e cristalização com açúcar. Deverão apresentar pedaços uniformes, cor, sabor e aroma característicos, livres de fermentação, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 12 | R\$ 19,85 | R\$ 238,20 |
| 284 | GOIABADA 250 g – Doce de goiaba próprio para consumo humano, elaborado com polpa de goiaba e açúcar, com textura firme e homogênea, cor, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de fermentação, impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 250 g. | UNIDADE | 25 | R\$ 9,19 | R\$ 229,75 |
| 286 | GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE 1 kg – Gotas de chocolate ao leite próprias para uso culinário e confeitaria, adequadas para preparo de bolos, biscoitos, recheios e sobremesas. Deverão apresentar formato uniforme, sabor e aroma característicos, boa resistência ao forneamento e estar livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 15 | R\$ 27,43 | R\$ 411,45 |
| 288 | GOTAS DE CHOCOLATE BRANCO 1 kg – Gotas de chocolate branco próprias para uso culinário e confeitaria, adequadas para preparo de bolos, biscoitos, recheios e sobremesas. Deverão apresentar formato uniforme, sabor e aroma característicos, boa resistência ao forneamento e estar livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 12 | R\$ 31,56 | R\$ 378,72 |
| 290 | GOTAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO 1 kg – Gotas de chocolate meio amargo próprias para uso culinário e confeitaria, adequadas para preparo de bolos, biscoitos, recheios e sobremesas. Deverão apresentar formato uniforme, sabor e aroma característicos, boa resistência ao forneamento e estar livres de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverão ser fornecidas em embalagem contendo 1 kg. | PACOTE | 12 | R\$ 31,88 | R\$ 382,56 |





| | | | | | |
|-----|---|---------|----|-----------|------------|
| 292 | GRANULADO COLORIDO TIPO MIÇANGA 500 g – Granulado colorido tipo miçanga, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para decoração de bolos, doces, sobremesas e preparações similares. Deverá apresentar formato uniforme, cores variadas, textura característica e estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | UNIDADE | 12 | R\$ 14,14 | R\$ 169,68 |
| 294 | GRANULADO PARA BRIGADEIRO 500 g – Granulado de chocolate próprio para cobertura e decoração de brigadeiros, bolos, doces e sobremesas. Deverá apresentar grânulos uniformes, sabor, aroma e cor característicos, livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | UNIDADE | 12 | R\$ 15,73 | R\$ 188,76 |
| 296 | MEL 340 g – Mel de abelha próprio para consumo humano, com aspecto viscoso, coloração, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de fermentação, impurezas, adulteração, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em frasco contendo 340 g. | FRASCO | 12 | R\$ 20,17 | R\$ 242,04 |
| 298 | PAÇOCA TIPO ROLHA, POTE COM 50 UNIDADES – Doce à base de amendoim torrado, açúcar e sal, com textura compacta e esfarelada, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em pote ou pacote contendo 50 unidades embaladas individualmente. | POTE | 25 | R\$ 19,61 | R\$ 490,25 |
| 300 | PASTA AMERICANA 800 g – Pasta americana própria para uso culinário e confeitaria, indicada para cobertura, modelagem e decoração de bolos e doces. Deverá apresentar textura lisa, maleável e homogênea, boa elasticidade, sabor e aroma característicos, livre de impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 800 g. | PACOTE | 12 | R\$ 24,12 | R\$ 289,44 |





| | | | | | |
|-----|---|------------------------|-----|-----------|--------------|
| 302 | PÉ-DE-MOÇA, POTE COM 20 UNIDADES – Doce à base de amendoim, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável, com textura macia, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote ou pacote contendo 20 unidades embaladas individualmente. | POTE | 25 | R\$ 26,66 | R\$ 666,50 |
| 304 | PÉ-DE-MOLEQUE, POTE COM 20 UNIDADES – Doce à base de amendoim e açúcar caramelizado, com textura crocante, sabor e aroma característicos. Deverá estar livre de impurezas, odores estranhos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pote contendo 20 unidades embaladas individualmente. | POTE | 25 | R\$ 23,00 | R\$ 575,00 |
| 306 | PIPOCA DOCE 12 g, CAIXA COM 50 UNIDADES – Pipoca doce industrializada, pronta para consumo, elaborada com milho de pipoca e cobertura doce permitida pela legislação aplicável. Deverá apresentar textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de umidade excessiva, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em caixa contendo 50 unidades de 12 g cada, embaladas individualmente. | CAIXA C/50 UNID DE 12G | 25 | R\$ 43,73 | R\$ 1.093,25 |
| 308 | PIRULITO, PACOTE COM 50 UNIDADES, 250 g – Pirulito doce de sabores e cores variados, próprio para consumo humano. Deverá apresentar sabor, aroma e textura característicos, livre de impurezas, embalagens rompidas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em pacote contendo 50 unidades, totalizando 250 g, embaladas individualmente. | PACOTE | 25 | R\$ 14,72 | R\$ 368,00 |
| 310 | REFRIGERANTE, DIVERSOS SABORES, 2 L – Bebida gaseificada, disponível em sabores variados, própria para consumo humano, elaborada com água gaseificada, açúcar ou edulcorantes e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar sabor característico, estar livre de impurezas, vazamentos, perda de gaseificação ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem tipo PET contendo 2 litros. | 2 LITROS | 125 | R\$ 11,81 | R\$ 1.476,25 |





| | | | | | |
|-------------------------------|---|---------|----|-----------|----------------------|
| 312 | SUCO DE FRUTA EM CAIXA 1 L – Bebida de fruta pronta para consumo, em sabores variados, própria para consumo humano, com sabor, aroma e características compatíveis com a fruta declarada no rótulo. Deverá estar livre de fermentação, impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem cartonada ou equivalente contendo 1 litro. | 1 Litro | 75 | R\$ 11,25 | R\$ 843,75 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 18 | | | | | R\$ 22.080,56 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 19 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 10 – FERMENTOS E ENLATADOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|---------------------------|------------|--------------|--------------|
| 313 | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, TABLETE, 60 g – Fermento biológico fresco, próprio para preparo de pães, massas e produtos de panificação, constituído por leveduras adequadas ao uso alimentício. Deverá apresentar consistência firme, coloração e aroma característicos, estar livre de mofo, ressecamento, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser mantido sob refrigeração, conforme orientação do fabricante, e fornecido em embalagem contendo 60 g. | EMBALAGEM CONTENDO 60G | 263 | R\$ 11,41 | R\$ 3.000,83 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 315 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO GRANULADO 500 g – Fermento biológico seco granulado, próprio para preparo de pães, massas e produtos de panificação. Deverá apresentar grânulos homogêneos, cor, aroma e características próprias, livre de umidade excessiva, empedramento, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM COM 500G | 488 | R\$ 22,88 | R\$ 11.165,44 |
| 317 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100 g – Fermento químico em pó, próprio para bolos, biscoitos, tortas e demais preparações de confeitaria. Deverá ser composto por agentes de crescimento permitidos para uso alimentício, apresentar pó fino e homogêneo, livre de umidade, empedramento, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 100 g. | EMBALAGEM COM 100G | 2.363 | R\$ 9,71 | R\$ 22.944,73 |
| 319 | AZEITONA VERDE EM CONSERVA, SEM CAROÇO, 120 g – Azeitona verde sem caroço, conservada em salmoura, própria para consumo humano. Deverá apresentar cor, textura, sabor e aroma característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 120 g. | PACOTE | 38 | R\$ 10,90 | R\$ 414,20 |
| 321 | ATUM EM CONSERVA 170 g – Atum em conserva, próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, com sabor, aroma, textura e coloração característicos. Deverá estar livre de impurezas, vazamentos, estufamento, ferrugem, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em lata contendo 170 g. | UNIDADE | 225 | R\$ 6,59 | R\$ 1.482,75 |
| 323 | SARDINHA EM CONSERVA 125 g – Sardinha em conserva, própria para consumo humano, acondicionada em óleo ou ao próprio suco, conforme apresentação do fabricante. Deverá apresentar sabor, aroma, textura e coloração característicos, estar livre de impurezas, vazamentos, estufamento, ferrugem, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em lata contendo 125 g. | UNIDADE | 495 | R\$ 8,81 | R\$ 4.360,95 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 325 | VINAGRE TINTO 750 ml – Vinagre tinto próprio para uso culinário, com acidez, coloração, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, fermentação anormal, sedimentos incompatíveis com a natureza do produto ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 750 ml. | EMBALAGEM DE 750ML | 8.929 | R\$ 9,28 | R\$ 82.861,12 |
| 327 | VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ml – Vinagre de álcool próprio para uso culinário, obtido por processo de fermentação acética, com acidez, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 750 ml. | EMBALAGEM DE 750ML | 111 | R\$ 9,99 | R\$ 1.108,89 |
| 329 | VINAGRE DE MAÇÃ 750 ml – Vinagre de maçã próprio para uso culinário, com acidez, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 750 ml. | EMBALAGEM DE 750ML | 12 | R\$ 11,26 | R\$ 135,12 |
| 331 | ERVILHA EM CONSERVA 200 g – Ervilha em conserva, produzida a partir de grãos selecionados e acondicionada em líquido de cobertura adequado. Deverá apresentar cor, textura, aroma e sabor característicos, estar livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. | EMBALAGEM DE 200GR | 75 | R\$ 7,25 | R\$ 543,75 |
| 333 | MILHO VERDE EM CONSERVA 200 g – Milho verde em conserva, produzido a partir de grãos selecionados e acondicionado em líquido de cobertura adequado. Deverá apresentar grãos íntegros, cor, textura, aroma e sabor característicos, estar livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. | EMBALAGEM DE 200GR | 6.515 | R\$ 8,45 | R\$ 55.051,75 |
| 335 | MOLHO DE TOMATE 300 g – Molho de tomate produzido a partir de tomates selecionados, podendo conter condimentos e especiarias permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar consistência, cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 300 g. | 300GR | 1.913 | R\$ 7,93 | R\$ 15.170,09 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|---|-----------|----|-----------|--------------|
| 337 | EXTRATO DE TOMATE REFOGADO 3 kg – Extrato de tomate refogado, obtido de tomates selecionados, podendo conter óleo, sal e temperos naturais permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar consistência espessa, cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 3 kg. | 3KG | 59 | R\$ 90,17 | R\$ 5.320,03 |
| 339 | ABACAXI EM CALDA 400 g – Abacaxi em calda, produzido com frutas selecionadas, em rodela ou pedaços, imerso em calda adequada. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em lata contendo 400 g. | LATA 400G | 15 | R\$ 16,72 | R\$ 250,80 |
| 341 | AMEIXA EM CALDA 400 g – Ameixa em calda, com ou sem caroço, produzida com frutas selecionadas e imersa em calda adequada. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em lata contendo 400 g. | LATA 400G | 15 | R\$ 16,51 | R\$ 247,65 |
| 343 | AMEIXA SECA 500 g – Ameixa seca, com ou sem caroço, própria para consumo humano, obtida por processo adequado de desidratação. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. | 500GR | 15 | R\$ 22,02 | R\$ 330,30 |
| 345 | PALMITO EM CONSERVA 520 g – Palmito em conserva, proveniente de espécie autorizada, em apresentação de toletes, rodela ou picado, acondicionado em salmoura acidificada. Deverá apresentar cor, textura, aroma e sabor característicos, estar livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 520 g. | POTE | 38 | R\$ 26,92 | R\$ 1.022,96 |





| | | | | | |
|-----|--|------|----|-----------|------------|
| 347 | PÊSSEGO EM CALDA 450 g – Pêssego em calda, produzido com frutas selecionadas, em metades ou fatias, imerso em calda adequada. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em lata contendo 450 g. | LATA | 23 | R\$ 17,40 | R\$ 400,20 |
|-----|--|------|----|-----------|------------|

VALOR TOTAL DO LOTE 19

R\$ 205.811,56

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 20 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 10 – FERMENTOS E ENLATADOS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de procedência regular e fornecidos em embalagem original, íntegra, limpa, resistente e adequadamente fechada. A embalagem secundária, quando utilizada pelo fabricante ou fornecedor, deverá servir exclusivamente à proteção das embalagens individuais durante o transporte, armazenamento e entrega, sem exigência de número fixo de unidades ou peso por fardo. Todos os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias de rotulagem.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|---------------------------|------------|--------------|------------|
| 314 | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, TABLETE, 60 g – Fermento biológico fresco, próprio para preparo de pães, massas e produtos de panificação, constituído por leveduras adequadas ao uso alimentício. Deverá apresentar consistência firme, coloração e aroma característicos, estar livre de mofo, ressecamento, impurezas ou sinais de deterioração. Deverá ser mantido sob refrigeração, conforme orientação do fabricante, e fornecido em embalagem contendo 60 g. | EMBALAGEM CONTENDO 60G | 87 | R\$ 11,41 | R\$ 992,67 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-----|-----------|--------------|
| 316 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO GRANULADO 500 g – Fermento biológico seco granulado, próprio para preparo de pães, massas e produtos de panificação. Deverá apresentar grânulos homogêneos, cor, aroma e características próprias, livre de umidade excessiva, empedramento, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 500 g. | EMBALAGEM COM 500G | 162 | R\$ 22,88 | R\$ 3.706,56 |
| 318 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100 g – Fermento químico em pó, próprio para bolos, biscoitos, tortas e demais preparações de confeitaria. Deverá ser composto por agentes de crescimento permitidos para uso alimentício, apresentar pó fino e homogêneo, livre de umidade, empedramento, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 100 g. | EMBALAGEM COM 100G | 787 | R\$ 9,71 | R\$ 7.641,77 |
| 320 | AZEITONA VERDE EM CONSERVA, SEM CAROÇO, 120 g – Azeitona verde sem caroço, conservada em salmoura, própria para consumo humano. Deverá apresentar cor, textura, sabor e aroma característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 120 g. | PACOTE | 12 | R\$ 10,90 | R\$ 130,80 |
| 322 | ATUM EM CONSERVA 170 g – Atum em conserva, próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, com sabor, aroma, textura e coloração característicos. Deverá estar livre de impurezas, vazamentos, estufamento, ferrugem, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em lata contendo 170 g. | UNIDADE | 75 | R\$ 6,59 | R\$ 494,25 |
| 324 | SARDINHA EM CONSERVA 125 g – Sardinha em conserva, própria para consumo humano, acondicionada em óleo ou ao próprio suco, conforme apresentação do fabricante. Deverá apresentar sabor, aroma, textura e coloração característicos, estar livre de impurezas, vazamentos, estufamento, ferrugem, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em lata contendo 125 g. | UNIDADE | 165 | R\$ 8,81 | R\$ 1.453,65 |





| | | | | | |
|-----|---|--------------------|-------|-----------|---------------|
| 326 | VINAGRE TINTO 750 ml – Vinagre tinto próprio para uso culinário, com acidez, coloração, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, fermentação anormal, sedimentos incompatíveis com a natureza do produto ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 750 ml. | EMBALAGEM DE 750ML | 2.976 | R\$ 9,28 | R\$ 27.617,28 |
| 328 | VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ml – Vinagre de álcool próprio para uso culinário, obtido por processo de fermentação acética, com acidez, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 750 ml. | EMBALAGEM DE 750ML | 36 | R\$ 9,99 | R\$ 359,64 |
| 330 | VINAGRE DE MAÇÃ 750 ml – Vinagre de maçã próprio para uso culinário, com acidez, cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 750 ml. | EMBALAGEM DE 750ML | 3 | R\$ 11,26 | R\$ 33,78 |
| 332 | ERVILHA EM CONSERVA 200 g – Ervilha em conserva, produzida a partir de grãos selecionados e acondicionada em líquido de cobertura adequado. Deverá apresentar cor, textura, aroma e sabor característicos, estar livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 200 g. | EMBALAGEM DE 200GR | 25 | R\$ 7,25 | R\$ 181,25 |
| 334 | MILHO VERDE EM CONSERVA 200 g – Milho verde em conserva, produzido a partir de grãos selecionados e acondicionado em líquido de cobertura adequado. Deverá apresentar grãos íntegros, cor, textura, aroma e sabor característicos, estar livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 200 g. | EMBALAGEM DE 200GR | 2.171 | R\$ 8,45 | R\$ 18.344,95 |
| 336 | MOLHO DE TOMATE 300 g – Molho de tomate produzido a partir de tomates selecionados, podendo conter condimentos e especiarias permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar consistência, cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 300 g. | 300GR | 637 | R\$ 7,93 | R\$ 5.051,41 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|---|-----------|----|-----------|--------------|
| 338 | EXTRATO DE TOMATE REFOGADO 3 kg – Extrato de tomate refogado, obtido de tomates selecionados, podendo conter óleo, sal e temperos naturais permitidos pela legislação aplicável. Deverá apresentar consistência espessa, cor, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de alteração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 3 kg. | 3KG | 19 | R\$ 90,17 | R\$ 1.713,23 |
| 340 | ABACAXI EM CALDA 400 g – Abacaxi em calda, produzido com frutas selecionadas, em rodela ou pedaços, imerso em calda adequada. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em lata contendo 400 g. | LATA 400G | 5 | R\$ 16,72 | R\$ 83,60 |
| 342 | AMEIXA EM CALDA 400 g – Ameixa em calda, com ou sem caroço, produzida com frutas selecionadas e imersa em calda adequada. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecida em lata contendo 400 g. | LATA 400G | 5 | R\$ 16,51 | R\$ 82,55 |
| 344 | AMEIXA SECA 500 g – Ameixa seca, com ou sem caroço, própria para consumo humano, obtida por processo adequado de desidratação. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, estar livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, parasitas, impurezas ou sinais de alteração. Deverá ser fornecida em embalagem contendo 500 g. | 500GR | 5 | R\$ 22,02 | R\$ 110,10 |
| 346 | PALMITO EM CONSERVA 520 g – Palmito em conserva, proveniente de espécie autorizada, em apresentação de toletes, rodela ou picado, acondicionado em salmoura acidificada. Deverá apresentar cor, textura, aroma e sabor característicos, estar livre de impurezas, fermentação, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em embalagem contendo 520 g. | POTE | 12 | R\$ 26,92 | R\$ 323,04 |





| | | | | | |
|-------------------------------|--|------|---|-----------|----------------------|
| 348 | PÊSSEGO EM CALDA 450 g – Pêssego em calda, produzido com frutas selecionadas, em metades ou fatias, imerso em calda adequada. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e textura característicos, livre de fermentação, impurezas, embalagem estufada, vazamentos ou sinais de deterioração. Deverá ser fornecido em lata contendo 450 g. | LATA | 7 | R\$ 17,40 | R\$ 121,80 |
| VALOR TOTAL DO LOTE 20 | | | | | R\$ 68.442,33 |

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 21 – AMPLA CONCORRÊNCIA GRUPO 11 – FÓRMULAS INFANTIS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: as fórmulas infantis deverão ser próprias para consumo humano, regularmente comercializadas no país e compatíveis com a faixa etária, finalidade nutricional e necessidade dietoterápica descritas em cada item. Deverão ser fornecidas em lata original, íntegra, limpa, resistente, devidamente lacrada e sem sinais de amassamento, estufamento, ferrugem, vazamento, violação ou deterioração. A rotulagem deverá apresentar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais, faixa etária indicada, modo de preparo, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|--------------|------------|--------------|---------------|
| 349 | FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, COM PREBIÓTICOS, 400 g – Fórmula infantil com ferro, destinada a lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida, com prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA. Deverá possuir predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, carboidratos compostos exclusivamente por lactose e ausência de sacarose adicionada. Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas relacionadas à constipação, conforme indicação profissional. | Lata de 400g | 844 | R\$ 25,52 | R\$ 21.538,88 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------|--------|------------|----------------|
| 351 | FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, 400 g – Fórmula infantil destinada a lactentes, constituída por proteínas do soro do leite parcialmente hidrolisadas, enriquecida com ferro, vitaminas e minerais, adequada à finalidade indicada pelo fabricante e conforme orientação profissional. | Lata de 400g | 469 | R\$ 125,66 | R\$ 58.934,54 |
| 353 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, COM PREBIÓTICOS, 400 g – Fórmula infantil com ferro, destinada a lactentes a partir do sexto mês de vida, com prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA. Deverá possuir predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, carboidratos compostos exclusivamente por lactose e ausência de sacarose adicionada. Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas relacionadas à constipação, conforme indicação profissional. | LATA DE 400G | 13.125 | R\$ 27,76 | R\$ 364.350,00 |
| 355 | FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ANTIRREFLUXO PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, 400 g – Fórmula infantil destinada a lactentes com episódios de regurgitação, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro e vitaminas. Deverá possuir lactose e amido como fontes de carboidratos, ou composição nutricional equivalente compatível com a finalidade antirreflexo indicada pelo fabricante. | LATA DE 400G | 469 | R\$ 42,50 | R\$ 19.932,50 |
| 357 | FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, 400 g – Fórmula infantil destinada a lactentes com restrição de lactose, isenta de lactose, tendo maltodextrina como fonte de carboidrato e proteínas provenientes de soro do leite e caseína. Deverá conter DHA, ARA, vitaminas, minerais, ferro e demais nutrientes compatíveis com a finalidade nutricional do produto. | LATA DE 400G | 469 | R\$ 45,10 | R\$ 21.151,90 |
| 359 | FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, SEM SACAROSE, 400 g – Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, destinada a lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida. Deverá ser isenta de sacarose e apresentar predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. | LATA DE 400G | 469 | R\$ 33,82 | R\$ 15.861,58 |





| | | | | | |
|-----|--|--------------|-----|-----------|---------------|
| 361 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, SEM SACAROSE, 400 g – Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, destinada a lactentes a partir do sexto mês de vida. Deverá ser isenta de sacarose e apresentar predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. | LATA DE 400G | 469 | R\$ 32,68 | R\$ 15.326,92 |
|-----|--|--------------|-----|-----------|---------------|

VALOR TOTAL DO LOTE 21

R\$ 517.096,32

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

LOTE 22 – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP GRUPO 11 – FÓRMULAS INFANTIS

Condições gerais aplicáveis a todos os itens deste lote: as fórmulas infantis deverão ser próprias para consumo humano, regularmente comercializadas no país e compatíveis com a faixa etária, finalidade nutricional e necessidade dietoterápica descritas em cada item. Deverão ser fornecidas em lata original, íntegra, limpa, resistente, devidamente lacrada e sem sinais de amassamento, estufamento, ferrugem, vazamento, violação ou deterioração. A rotulagem deverá apresentar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais, faixa etária indicada, modo de preparo, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | R\$ Unitário | R\$ Total |
|------|--|--------------|------------|--------------|--------------|
| 350 | FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, COM PREBIÓTICOS, 400 g – Fórmula infantil com ferro, destinada a lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida, com prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA. Deverá possuir predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, carboidratos compostos exclusivamente por lactose e ausência de sacarose adicionada. Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas relacionadas à constipação, conforme indicação profissional. | Lata de 400g | 281 | R\$ 25,52 | R\$ 7.171,12 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|--|--------------|-------|------------|----------------|
| 352 | FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, 400 g – Fórmula infantil destinada a lactentes, constituída por proteínas do soro do leite parcialmente hidrolisadas, enriquecida com ferro, vitaminas e minerais, adequada à finalidade indicada pelo fabricante e conforme orientação profissional. | Lata de 400g | 156 | R\$ 125,66 | R\$ 19.602,96 |
| 354 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, COM PREBIÓTICOS, 400 g – Fórmula infantil com ferro, destinada a lactentes a partir do sexto mês de vida, com prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA. Deverá possuir predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, carboidratos compostos exclusivamente por lactose e ausência de sacarose adicionada. Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas relacionadas à constipação, conforme indicação profissional. | LATA DE 400G | 4.375 | R\$ 27,76 | R\$ 121.450,00 |
| 356 | FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ANTIRREFLUXO PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, 400 g – Fórmula infantil destinada a lactentes com episódios de regurgitação, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro e vitaminas. Deverá possuir lactose e amido como fontes de carboidratos, ou composição nutricional equivalente compatível com a finalidade antirreflexo indicada pelo fabricante. | LATA DE 400G | 156 | R\$ 42,50 | R\$ 6.630,00 |
| 358 | FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, 400 g – Fórmula infantil destinada a lactentes com restrição de lactose, isenta de lactose, tendo maltodextrina como fonte de carboidrato e proteínas provenientes de soro do leite e caseína. Deverá conter DHA, ARA, vitaminas, minerais, ferro e demais nutrientes compatíveis com a finalidade nutricional do produto. | LATA DE 400G | 156 | R\$ 45,10 | R\$ 7.035,60 |
| 360 | FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, SEM SACAROSE, 400 g – Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, destinada a lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida. Deverá ser isenta de sacarose e apresentar predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. | LATA DE 400G | 156 | R\$ 33,82 | R\$ 5.275,92 |

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





| | | | | | |
|-----|--|--------------|-----|-----------|--------------|
| 362 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, SEM SACAROSE, 400 g – Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, destinada a lactentes a partir do sexto mês de vida. Deverá ser isenta de sacarose e apresentar predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. | LATA DE 400G | 156 | R\$ 32,68 | R\$ 5.098,08 |
|-----|--|--------------|-----|-----------|--------------|

VALOR TOTAL DO LOTE 22

R\$ 172.263,68





3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo, regular, eficiente e tecnicamente padronizado de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, necessários ao atendimento das demandas operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais desenvolvidas no âmbito da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, garantindo o adequado abastecimento das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais e demais órgãos integrantes da Administração Pública Municipal.

3.2. Os alimentos objeto da presente contratação constituem bens de consumo essenciais ao funcionamento de diversas unidades e serviços públicos municipais, sendo destinados ao atendimento das necessidades formalmente apresentadas pelas Secretarias Municipais requisitantes por meio dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs. A contratação busca assegurar condições adequadas de planejamento, abastecimento, controle de consumo, reposição tempestiva e continuidade das atividades públicas que demandem a utilização de gêneros alimentícios não perecíveis.

3.3. A aquisição pretendida contempla itens de consumo ordinário, eventual ou programado, compreendendo produtos como achocolatados, açúcares, farinhas, amidos, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios constantes das planilhas e anexos integrantes deste Termo de Referência.

3.4. A ausência, insuficiência ou descontinuidade do fornecimento dos alimentos não perecíveis poderá comprometer diretamente a execução regular de atividades administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e operacionais desenvolvidas pelas Secretarias Municipais requisitantes, ocasionando prejuízos à continuidade dos serviços públicos, à programação das unidades atendidas, ao planejamento das ações municipais, à qualidade do atendimento prestado aos usuários e à adequada execução das políticas públicas vinculadas ao objeto.

3.5. A contratação mostra-se necessária em razão da multiplicidade de Secretarias, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais e setores operacionais vinculados à Prefeitura Municipal, considerando a diversidade das demandas apresentadas, o caráter recorrente de consumo de parte dos itens, a necessidade de reposição periódica dos gêneros alimentícios e a conveniência administrativa de manutenção de instrumento apto a viabilizar aquisições futuras e parceladas conforme a efetiva necessidade da Administração.

3.6. Os quantitativos estimados foram consolidados a partir dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados individualmente pelas Secretarias Municipais requisitantes, considerando as necessidades declaradas por cada órgão demandante, o número de unidades atendidas, as rotinas administrativas e operacionais, os programas e ações públicas desenvolvidas, a manutenção dos serviços públicos, as estimativas de consumo, a previsão de atendimento durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços e a necessidade de formação de parâmetro máximo para a contratação.





3.7. A consolidação dos quantitativos realizada pela Secretaria Municipal de Suprimentos teve por finalidade reunir as demandas formalizadas pelas Secretarias requisitantes, padronizar as especificações técnicas dos itens, compatibilizar unidades de fornecimento, organizar os produtos em lotes tecnicamente correlatos, subsidiar a pesquisa de preços e estruturar a contratação de forma planejada, eficiente, competitiva e compatível com a legislação aplicável às contratações públicas.

3.8. Ressalta-se que os quantitativos previstos possuem caráter estimativo e representam limite máximo de registro, não gerando à Administração Pública obrigação de contratação integral dos itens ou lotes registrados. A futura aquisição ocorrerá conforme demanda efetiva, conveniência administrativa, oportunidade, disponibilidade orçamentária, controle dos saldos da Ata de Registro de Preços e emissão dos instrumentos próprios de contratação.

3.9. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se tecnicamente adequada, vantajosa e compatível com a natureza da contratação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.253/2023, considerando a característica futura, eventual, parcelada e variável da demanda, bem como a necessidade de atendimento de múltiplas Secretarias Municipais ao longo da vigência da Ata.

3.10. A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais requisitantes, promovendo maior eficiência administrativa, racionalização dos recursos públicos, planejamento do abastecimento institucional, controle dos saldos registrados e redução do risco de aquisições superiores à demanda real.

3.11. A sistemática de Registro de Preços também evita a formação desnecessária de estoques excessivos, reduz riscos de perdas decorrentes de vencimento, deterioração ou inadequação de armazenamento dos alimentos, minimiza desperdícios, amplia o controle sobre o consumo dos itens registrados e possibilita reposição contínua e tempestiva dos gêneros alimentícios necessários à manutenção das atividades públicas municipais.

3.12. A centralização da contratação em procedimento licitatório único proporciona ganhos operacionais e administrativos relevantes à Administração Pública, especialmente no que se refere à padronização das especificações técnicas, uniformização dos parâmetros de qualidade, racionalização dos procedimentos licitatórios, ampliação da competitividade, ganho de escala, economicidade, eficiência logística, otimização da fiscalização e fortalecimento dos mecanismos de controle administrativo sobre as aquisições de alimentos não perecíveis.

3.13. A estruturação do objeto em lotes observou critérios técnicos de similaridade entre os gêneros alimentícios, natureza dos produtos, compatibilidade mercadológica, cadeia de fornecimento, logística de entrega, condições de armazenamento, volume de fornecimento, dinâmica do mercado fornecedor e racionalidade administrativa, visando promover maior eficiência na execução da futura Ata de Registro de Preços, facilitar o gerenciamento administrativo, ampliar a competitividade do certame e reduzir riscos de fracasso de itens isolados.





3.14. A segmentação adotada busca assegurar que os itens integrantes de cada lote guardem pertinência técnica e operacional entre si, permitindo maior atratividade comercial aos fornecedores, melhor organização do fornecimento, padronização mínima das entregas, racionalização da análise das propostas, eficiência na fiscalização e maior segurança na execução futura da contratação.

3.15. A presente contratação contempla lotes destinados à ampla concorrência e lotes destinados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme enquadramento econômico, divisibilidade do objeto, compatibilidade mercadológica e critérios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, com o objetivo de fomentar o desenvolvimento econômico local e regional, ampliar a competitividade, estimular a participação de empresas de pequeno porte nas contratações públicas e assegurar tratamento diferenciado e favorecido, sem comprometer a eficiência, a economicidade e a vantajosidade da contratação.

3.16. Nos casos legalmente admitidos e desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração Pública, poderá ser assegurada prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, observando-se os limites legais aplicáveis, a compatibilidade com o interesse público, a vantajosidade econômica, os princípios da isonomia e competitividade e as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e demais normas correlatas.

3.17. A pesquisa de preços juntada aos autos foi realizada com base em parâmetros extraídos do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, utilizando-se a média aritmética simples dos valores válidos coletados, com desconsideração de eventuais valores excessivos ou inexequíveis, conforme análise de coerência técnica e comercial. Tal procedimento visa conferir maior rastreabilidade, transparência e aderência aos preços praticados em contratações públicas similares, servindo como referência para a definição dos valores estimados dos itens e lotes.

3.18. Considerando a natureza dos produtos a serem adquiridos, especialmente por se tratar de alimentos destinados ao consumo humano, a Administração entende necessária a exigência de indicação das marcas ofertadas no ato da proposta comercial, acompanhada, quando exigido no Edital, de ficha técnica, catálogo, rótulo, declaração do fabricante, laudo, certificado ou documento equivalente que permita a verificação objetiva da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência.

3.19. A análise técnica das marcas, fichas técnicas, rótulos, amostras ou documentos equivalentes, quando exigida, terá caráter estritamente objetivo e será realizada com a finalidade de verificar a compatibilidade dos produtos ofertados com as especificações mínimas, composição, unidade de fornecimento, gramatura, validade, embalagem, rotulagem, informações nutricionais, exigências sanitárias, rendimento, qualidade mínima e adequação à finalidade pública da contratação.

3.20. A Administração poderá solicitar amostras do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, quando necessário à verificação objetiva da conformidade do produto ofertado, especialmente nos casos em que a ficha técnica, o rótulo, o catálogo ou os documentos apresentados não sejam suficientes para demonstrar o atendimento às especificações exigidas no Edital e neste Termo de Referência.





3.21. A eventual reprovação de marca, ficha técnica, rótulo, amostra ou documento técnico apresentado deverá ocorrer de forma motivada e fundamentada, com indicação objetiva do requisito não atendido, sendo vedada a reprovação baseada em critérios subjetivos, preferência pessoal, indicação de marca específica ou exigência não prevista no instrumento convocatório.

3.22. A exigência de análise técnica dos produtos possui finalidade preventiva e visa resguardar a segurança alimentar, a regularidade sanitária, a qualidade mínima dos gêneros alimentícios, a compatibilidade com as necessidades institucionais da Administração Pública, a adequada execução da futura Ata de Registro de Preços e a prevenção de fornecimento de produtos em desconformidade com as especificações estabelecidas.

3.23. Todos os produtos fornecidos deverão observar integralmente as normas sanitárias vigentes, as regras de rotulagem, embalagem, validade, conservação, transporte, armazenamento e comercialização de alimentos, bem como as exigências dos órgãos competentes, especialmente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, do Ministério da Saúde, dos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e das demais autoridades competentes, conforme a natureza de cada item.

3.24. Dessa forma, o objetivo da presente contratação consiste em assegurar o abastecimento planejado, contínuo, eficiente, regular e tecnicamente padronizado de alimentos não perecíveis necessários ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, promovendo a continuidade dos serviços públicos, a racionalização das aquisições, a economicidade, a segurança alimentar, o controle administrativo da execução da Ata de Registro de Preços e o atendimento ao interesse público, em consonância com os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, isonomia, competitividade, interesse público e continuidade dos serviços públicos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

4. REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO

4.1. A presente contratação será processada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por lote, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 3.253/2023, do Decreto Federal nº 11.462/2023, quando aplicável de forma subsidiária e compatível com a regulamentação municipal, e das demais normas legais e regulamentares pertinentes.

4.2. A futura contratação será formalizada mediante Ata de Registro de Preços, em razão da natureza futura, eventual, parcelada, recorrente, variável e estimativa da demanda, considerando a necessidade de atendimento de diversas Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais e demais órgãos integrantes da Administração Pública Municipal ao longo do período de vigência da Ata.

4.3. O fornecimento dos alimentos ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas da Administração Pública, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho, instrumento contratual ou instrumento equivalente expedido pelo setor competente, observando-se os quantitativos efetivamente demandados, os saldos registrados, os locais de entrega,





os prazos estabelecidos e as condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços.

4.4. As entregas poderão ocorrer de forma centralizada ou descentralizada, conforme indicado pela Administração no respectivo instrumento de solicitação de fornecimento, devendo a contratada observar o endereço, o horário, a quantidade, o lote, o item, a unidade requisitante e as demais condições operacionais informadas pela Secretaria Municipal demandante ou pelo setor responsável pela gestão da Ata.

4.5. A execução contratual deverá observar integralmente as especificações técnicas dos itens, os padrões mínimos de qualidade, as exigências sanitárias, as condições de fornecimento, os prazos de entrega, as regras de acondicionamento, embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento, conservação, validade, recebimento, fiscalização e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos demais anexos do processo.

4.6. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas exigidas, ser próprios para consumo humano, estar em perfeitas condições de conservação e utilização, possuir procedência regular, apresentar padrão de qualidade compatível com a finalidade pública da contratação, estar adequadamente acondicionados em embalagens originais, íntegras, limpas, lacradas e resistentes, conter identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido, informações nutricionais e demais dados obrigatórios, bem como observar integralmente as normas sanitárias e regulamentações dos órgãos competentes.

4.7. Será vedado o fornecimento de alimentos vencidos, com prazo de validade inferior ao exigido, com data de fabricação ou validade ilegível, rasurada ou suprimida, com embalagem violada, aberta, rasgada, perfurada, estufada, enferrujada, vazando, amassada de forma que comprometa a integridade do produto, com sinais de umidade, contaminação, deterioração, alteração de odor, cor, textura, sabor, presença de corpos estranhos, pragas, sujidades ou qualquer outra condição que comprometa a segurança, a qualidade ou a adequação do alimento ao consumo.

4.8. Os produtos sujeitos a controle sanitário, registro, comunicação, notificação, inspeção, autorização de comercialização, rotulagem específica ou fiscalização por órgão competente deverão observar integralmente as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, do Ministério da Saúde, dos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e das demais autoridades reguladoras competentes, conforme a natureza de cada item.

4.9. Os produtos de origem animal, lácteos, fórmulas infantis, alimentos destinados a dietas especiais, itens sem lactose, itens sem glúten, produtos diet, produtos integrais, produtos enriquecidos ou fortificados, conservas, enlatados e demais alimentos sujeitos a regras específicas deverão atender às exigências legais e sanitárias próprias da respectiva categoria, inclusive quanto à composição, rotulagem, conservação, transporte, prazo de validade, condições de armazenamento e informações obrigatórias ao consumidor.

4.10. A Administração Pública poderá solicitar, durante a fase de análise das propostas, durante a execução da Ata de Registro de Preços ou sempre que necessário à fiscalização contratual, documentos complementares relacionados à comprovação da qualidade, regularidade sanitária, rastreabilidade,





composição, origem, fichas técnicas, rótulos, laudos laboratoriais, registros, notificações, certificados, declarações do fabricante ou demais documentos pertinentes aos produtos ofertados ou fornecidos.

4.11. A licitante deverá apresentar, obrigatoriamente, no ato da proposta comercial, a indicação das marcas dos produtos ofertados, acompanhada, quando exigido no Edital, de fichas técnicas, catálogos, rótulos, prospectos, declarações do fabricante, laudos, certificados ou documentos equivalentes que permitam a verificação objetiva das especificações técnicas exigidas pela Administração Pública.

4.12. A aceitação da proposta, a adjudicação e a homologação do certame ficarão condicionadas à regularidade da proposta, da habilitação e, quando cabível, à análise técnica dos produtos ofertados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, podendo a Administração solicitar amostras, fichas técnicas, rótulos, laudos, certificados ou documentos equivalentes exclusivamente para fins de verificação de conformidade com as especificações técnicas, qualidade mínima, composição, validade, embalagem, rotulagem, rendimento, adequação sanitária e atendimento às necessidades da Administração Pública.

4.13. A eventual reprovação de marca, ficha técnica, rótulo, amostra ou documento técnico apresentado deverá ocorrer de forma motivada, fundamentada e vinculada a critérios objetivos, especialmente quando constatado o não atendimento das especificações técnicas mínimas, divergência de composição, unidade de fornecimento ou gramatura, embalagem inadequada, validade inferior à exigida, ausência de informações obrigatórias de rotulagem, desconformidade sanitária, baixa qualidade perceptível, incompatibilidade com a finalidade pública da contratação ou qualquer outro elemento que comprometa a segurança, a regularidade, a qualidade ou a adequada utilização do alimento.

4.14. A Ata de Registro de Preços não gerará obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados, constituindo os quantitativos estimativas técnicas de consumo e limite máximo de registro. A Administração Pública poderá realizar as aquisições conforme sua necessidade efetiva, demanda, conveniência administrativa, disponibilidade orçamentária, controle de saldos e condições estabelecidas no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de solicitação de fornecimento.

4.15. A fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços e dos fornecimentos dela decorrentes será realizada pelos gestores e fiscais designados pela Administração Pública, competindo-lhes acompanhar, fiscalizar, conferir, registrar e atestar o fornecimento dos produtos, verificar a conformidade quantitativa e qualitativa dos itens entregues, controlar os saldos, comunicar irregularidades, solicitar substituições, recusar produtos em desconformidade, determinar correções e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas.

4.16. O recebimento dos produtos ocorrerá de forma provisória e definitiva, observando-se a conferência quantitativa, a análise qualitativa, a verificação das especificações técnicas, a compatibilidade com a marca ofertada, a integridade das embalagens, a regularidade da rotulagem, o prazo de validade, as condições de conservação, a adequação sanitária, a correspondência com a Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente e o atendimento das exigências constantes neste Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços.





4.17. O recebimento provisório consistirá na conferência inicial dos produtos entregues, sem prejuízo de posterior verificação detalhada quanto à qualidade, conformidade, validade, rotulagem, embalagem, regularidade sanitária e demais condições exigidas. O recebimento definitivo somente ocorrerá após a constatação de que os produtos atendem integralmente às especificações contratadas e às exigências legais, sanitárias e administrativas aplicáveis.

4.18. Os produtos rejeitados, recusados ou entregues em desacordo com as especificações exigidas deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus à Administração Pública, no prazo estabelecido pela fiscalização contratual, contado da comunicação formal da irregularidade, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento contratual, reincidência ou prejuízo à Administração.

4.19. A substituição dos produtos rejeitados não afastará a responsabilidade da contratada por eventuais danos, atrasos, prejuízos administrativos, necessidade de recomposição do fornecimento ou demais consequências decorrentes da entrega de produtos inadequados, vencidos, danificados, em desconformidade sanitária ou incompatíveis com as especificações previstas no Edital e neste Termo de Referência.

4.20. A execução contratual deverá observar os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, continuidade dos serviços públicos, interesse público, competitividade, isonomia, segurança alimentar e vantajosidade administrativa, assegurando o adequado atendimento das necessidades institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

5. PRAZO

5.1. A Ata de Registro de Preços decorrente do presente procedimento licitatório terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 3.253/2023 e demais normas aplicáveis, período durante o qual poderão ser realizadas as contratações necessárias ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais requisitantes, observadas as condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e na futura Ata de Registro de Preços.

5.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, demonstrada a permanência da necessidade administrativa, observada a compatibilidade com o interesse público e formalizada a justificativa técnica e administrativa nos autos do processo, sem prejuízo da observância das regras previstas no Edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

5.3. O prazo de vigência da futura Ata de Registro de Preços foi definido considerando a natureza futura, eventual, parcelada e recorrente da demanda, a necessidade de abastecimento das Secretarias Municipais requisitantes, a diversidade de unidades atendidas, a previsibilidade de consumo dos gêneros alimentícios, a necessidade de planejamento do fornecimento, a racionalização dos procedimentos de contratação pública, a economicidade e a eficiência administrativa.

5.4. As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração Pública Municipal, mediante emissão de Autorização de





Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho, instrumento contratual ou instrumento equivalente expedido pelo setor competente, observados os quantitativos efetivamente demandados, os saldos registrados, a disponibilidade orçamentária, os locais de entrega e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.5. A vigência da Ata de Registro de Preços não se confunde com o prazo de entrega dos produtos. Cada solicitação de fornecimento observará o prazo específico estabelecido na respectiva Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, contado a partir do recebimento formal da solicitação pela contratada.

5.6. O prazo para entrega dos alimentos será de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente pela contratada, podendo ser estabelecido prazo diverso pela Administração Pública em situações devidamente justificadas, considerando a natureza do item, o volume solicitado, a urgência da demanda, a complexidade logística, a disponibilidade de mercado e o interesse público envolvido.

5.7. Em casos excepcionais e devidamente justificados, poderá a Administração Pública autorizar a prorrogação do prazo de entrega, desde que a solicitação seja formalizada previamente pela contratada, reste comprovada a ocorrência de fato superveniente que impeça o cumprimento do prazo originalmente estabelecido, não haja prejuízo ao interesse público, não comprometa o abastecimento da unidade requisitante e a prorrogação seja expressamente autorizada pela fiscalização ou gestão competente.

5.8. Os alimentos deverão ser entregues dentro do prazo de validade adequado ao consumo pela Administração Pública, observando-se o prazo mínimo de validade previsto na especificação técnica de cada item, a integridade das embalagens, as condições adequadas de transporte e armazenamento, a regularidade sanitária, a identificação do fabricante, a marca ofertada, o número do lote, a data de fabricação, o prazo de validade, a composição, o peso líquido, as informações nutricionais e demais dados obrigatórios exigidos pela legislação aplicável.

5.9. Quando a especificação técnica do item não estabelecer prazo mínimo de validade remanescente no momento da entrega, os produtos deverão possuir, na data do recebimento, no mínimo 2/3 (dois terços) de seu prazo total de validade ainda vigente, salvo justificativa técnica aceita pela Administração, desde que não haja prejuízo ao consumo, ao armazenamento, à segurança alimentar, à qualidade do produto e ao interesse público.

5.10. Será vedada a entrega de alimentos vencidos, com validade inferior à exigida, com data de fabricação ou validade ilegível, rasurada ou suprimida, com embalagem violada, aberta, rasgada, perfurada, estufada, enferrujada, vazando, amassada de forma que comprometa a integridade do produto, com sinais de umidade, contaminação, deterioração, alteração de odor, cor, textura, sabor, presença de corpos estranhos, pragas, sujidades ou qualquer outra condição que comprometa a segurança, a qualidade ou a adequação do alimento ao consumo.

5.11. Os produtos entregues em desacordo com o prazo, especificação, marca ofertada, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, validade, rotulagem, composição, regularidade sanitária ou demais exigências previstas neste Termo de Referência deverão ser recusados pela Administração e





substituídos pela contratada, sem qualquer ônus ao Município, no prazo estabelecido pela fiscalização ou gestão competente, contado da comunicação formal da irregularidade.

5.12. A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação, qualificação técnica, regularidade fiscal, social, trabalhista, jurídica e demais condições exigidas no procedimento licitatório, ficando obrigada a apresentar a documentação comprobatória sempre que solicitada pela Administração Pública.

5.13. A Administração Pública poderá realizar contratações durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços, respeitados os saldos registrados e as condições estabelecidas no instrumento convocatório, não ficando obrigada à contratação integral dos quantitativos previstos, por se tratarem de estimativas de consumo destinadas ao atendimento futuro e eventual das necessidades institucionais do Município de Embu-Guaçu/SP.

5.14. A existência de preços registrados não impedirá a Administração Pública de realizar contratação específica para aquisição pretendida, quando devidamente motivada, observada a legislação aplicável, a vantajosidade administrativa, o interesse público e as condições concretas do caso.

5.15. O descumprimento dos prazos de entrega, a entrega parcial injustificada, a entrega de produtos em desconformidade, a não substituição dos itens recusados ou o não atendimento das condições previstas neste Termo de Referência sujeitará a contratada às sanções administrativas cabíveis, sem prejuízo da apuração de perdas e danos e das demais medidas previstas no Edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

6. PAGAMENTO

6.1. O pagamento pelos alimentos efetivamente fornecidos será realizado pela Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, por intermédio da unidade administrativa competente, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, Fatura ou documento fiscal equivalente pela contratada, devidamente emitido em conformidade com a legislação vigente e atestado pelo fiscal ou gestor designado pela Secretaria Municipal demandante, após a verificação do regular fornecimento dos produtos, da conformidade quantitativa e qualitativa dos itens entregues e do integral cumprimento das especificações técnicas, condições de fornecimento, exigências sanitárias e demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e no respectivo instrumento de solicitação de fornecimento.

6.2. Os pagamentos serão realizados de forma parcelada, observando-se exclusivamente as entregas efetivamente executadas, conferidas, recebidas e regularmente aceitas pela Administração Pública Municipal, não havendo obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, pagamento antecipado, reserva financeira prévia ou garantia mínima de consumo por parte da Administração, em razão da natureza futura, eventual, estimativa e parcelada inerente ao Sistema de Registro de Preços.

6.3. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal ou gestor responsável, observados os trâmites administrativos de conferência, liquidação da despesa, execução orçamentária, retenções legais e programação





financeira da Administração Pública Municipal, em conformidade com as normas legais aplicáveis à gestão financeira e orçamentária.

6.4. O pagamento ficará condicionado ao efetivo recebimento definitivo dos alimentos pela unidade requisitante ou pelo setor competente, mediante verificação da conformidade dos produtos entregues, do atendimento das especificações técnicas exigidas, da compatibilidade entre os itens fornecidos e a Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, da correspondência com a marca ofertada e aceita, da regularidade da unidade de fornecimento e gramatura, da integridade das embalagens, da rotulagem, do prazo de validade, das condições de transporte e conservação, da regularidade sanitária, quando aplicável, e da regularidade documental da contratada.

6.5. Para fins de liquidação e pagamento da despesa, a contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, especialmente quanto à regularidade fiscal, social, trabalhista, previdenciária e jurídica, podendo a Administração Pública realizar consultas aos sistemas oficiais de verificação de regularidade sempre que entender necessário.

6.6. A Nota Fiscal, Fatura ou documento fiscal equivalente deverá conter, obrigatoriamente, a descrição detalhada dos produtos fornecidos, as respectivas quantidades, unidades de fornecimento, valores unitários e totais, marca dos produtos entregues, número da Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, número da Nota de Empenho, quando aplicável, número do Processo Administrativo, número do Pregão Eletrônico, número da Ata de Registro de Preços e demais informações necessárias à adequada conferência, liquidação e processamento da despesa pública pela unidade administrativa competente.

6.7. A descrição constante da Nota Fiscal deverá ser compatível com os itens efetivamente entregues e aceitos pela Administração, não sendo admitida divergência entre o documento fiscal, a Autorização de Fornecimento, a proposta vencedora, a Ata de Registro de Preços, o Termo de Referência e os produtos fisicamente recebidos, especialmente quanto à descrição do item, marca, quantidade, unidade de fornecimento, gramatura, valor unitário e valor total.

6.8. Eventuais inconsistências, divergências, incorreções ou irregularidades constatadas na documentação fiscal apresentada, na entrega dos produtos, nas especificações técnicas dos alimentos fornecidos, na marca entregue, na unidade de fornecimento, na gramatura, na validade, na rotulagem, na integridade das embalagens, na regularidade sanitária ou no cumprimento das obrigações assumidas pela contratada poderão ensejar a suspensão do prazo de pagamento até a integral regularização das pendências identificadas, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas, contratuais e legais cabíveis.

6.9. Os alimentos rejeitados pela fiscalização contratual em razão de desconformidade com as especificações técnicas, divergência em relação à marca ofertada, baixa qualidade, avarias, validade inferior à exigida, vencimento, embalagem violada, danificada ou inadequada, irregularidades sanitárias, ausência de rotulagem obrigatória, divergência de composição, impropriedade para consumo ou descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência não serão objeto de





pagamento até sua regular substituição pela contratada, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional à Administração Pública Municipal.

6.10. A substituição de produtos recusados ou rejeitados será condição necessária para o processamento do pagamento correspondente, quando a irregularidade comprometer a aceitação do item fornecido, sem prejuízo da apuração de responsabilidade da contratada por eventual atraso, prejuízo administrativo, desabastecimento, necessidade de recomposição do fornecimento ou descumprimento das obrigações pactuadas.

6.11. A Administração Pública poderá promover as retenções tributárias, previdenciárias, fiscais e legais obrigatórias incidentes sobre os pagamentos, observando-se a legislação vigente aplicável à natureza da contratação, ao regime tributário da contratada e às normas de execução orçamentária, financeira e contábil do Município.

6.12. O pagamento será realizado exclusivamente por meio de ordem bancária, transferência eletrônica ou depósito em conta corrente indicada pela contratada, devendo a conta bancária informada estar vinculada ao CNPJ da empresa contratada, competindo à contratada manter seus dados bancários e cadastrais devidamente atualizados perante a Administração Municipal durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

6.13. Caso haja erro na Nota Fiscal, Fatura ou documento fiscal equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará suspenso até que a contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, reiniciando-se o prazo para pagamento após a regularização da pendência e o novo atesto pela fiscalização competente, quando aplicável.

6.14. A realização do pagamento não importará em renúncia da Administração Pública ao direito de fiscalizar a execução contratual, exigir substituição de produtos, apurar irregularidades, aplicar sanções administrativas ou cobrar eventuais prejuízos decorrentes de fornecimento inadequado, vícios ocultos, desconformidade sanitária, divergência de especificação ou descumprimento das obrigações previstas no Edital, neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

6.15. Em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, controle, planejamento, responsabilidade fiscal e interesse público, somente serão pagos os alimentos efetivamente fornecidos, recebidos, aceitos e atestados pela fiscalização competente, não gerando a Ata de Registro de Preços qualquer direito subjetivo à contratação integral dos quantitativos estimados ou à percepção de valores sem a correspondente execução regular do objeto contratado.

7. CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. A entrega dos alimentos objeto da futura Ata de Registro de Preços deverá ocorrer de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais requisitantes, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente expedido pela Administração Pública Municipal, observando-se os quantitativos registrados, os saldos disponíveis, os locais de entrega, os prazos estabelecidos e as condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e na futura Ata de Registro de Preços.





7.1.1. As solicitações de fornecimento serão realizadas de acordo com a demanda operacional das unidades municipais, considerando a natureza futura, eventual, parcelada e estimativa da contratação, não gerando à Administração Pública obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, nos termos do Sistema de Registro de Preços.

7.1.2. Quando os itens estiverem estruturados em lotes destinados à ampla concorrência e em lotes reservados à participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, as solicitações de fornecimento deverão observar a segmentação definida na planilha de itens, no resultado homologado e na Ata de Registro de Preços.

7.1.3. A Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente deverá indicar expressamente o lote, o segmento de ampla concorrência ou de participação reservada de ME/EPP, o fornecedor detentor, os itens, as quantidades solicitadas, os valores registrados e os respectivos saldos disponíveis.

7.1.4. Cada fornecedor será responsável pelo atendimento exclusivo dos quantitativos registrados no lote ou segmento para o qual tenha sido declarado vencedor, sendo vedada a compensação automática de saldos, o remanejamento de quantitativos ou a transferência de obrigações entre os lotes destinados à ampla concorrência e aqueles reservados à participação de ME/EPP.

7.1.5. Quando a necessidade administrativa abranger o mesmo item registrado nos dois segmentos, a Administração deverá promover a separação das quantidades, valores, saldos e fornecedores no respectivo instrumento de fornecimento, ainda que o mesmo fornecedor tenha sido vencedor de ambos os lotes, assegurando-se a adequada rastreabilidade da execução e do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

7.2. Os produtos deverão ser entregues diretamente nos locais indicados pelas Secretarias Municipais requisitantes ou pelo setor competente no momento da emissão da Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, podendo compreender o almoxarifado central, Secretarias Municipais, unidades administrativas, unidades escolares, unidades de saúde, equipamentos públicos, programas assistenciais, setores operacionais, Subprefeitura, unidades vinculadas aos programas municipais e demais locais indicados pela Administração Pública Municipal de Embu-Guaçu/SP.

7.3. A contratada será integralmente responsável pela execução logística do fornecimento, incluindo transporte, carregamento, descarregamento, manuseio, acondicionamento, conservação, proteção, entrega dos produtos e quaisquer custos diretos ou indiretos relacionados à execução contratual, não sendo admitida cobrança adicional à Administração Pública Municipal em razão de frete, deslocamento, combustível, pedágio, descarga, mão de obra, embalagem, acondicionamento ou qualquer outro custo operacional.

7.4. As entregas deverão ser realizadas em dias úteis, durante o horário de expediente da unidade requisitante, salvo disposição diversa previamente autorizada pela Administração Pública Municipal, devendo a contratada observar rigorosamente os prazos estabelecidos no instrumento de solicitação de fornecimento, garantindo regularidade, continuidade, pontualidade, segurança alimentar e eficiência no abastecimento das unidades municipais.





7.4.1. O prazo para entrega dos alimentos será de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente pela contratada, salvo prazo diverso expressamente fixado pela Administração Pública em razão da natureza do item, volume solicitado, urgência da demanda, complexidade logística ou interesse público devidamente justificado.

7.5. Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando integralmente as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, devendo estar devidamente acondicionados, embalados, protegidos contra avarias, umidade, contaminações, deteriorações, exposição indevida ao calor, luz ou poeira, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, com identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição, informações nutricionais, advertências obrigatórias e demais dados exigidos pela legislação vigente.

7.5.1. Os alimentos deverão ser transportados em veículos adequados à natureza dos produtos, limpos, higienizados, livres de odores, sujidades, resíduos, pragas, produtos químicos ou quaisquer materiais que possam comprometer a qualidade, integridade, inocuidade ou segurança alimentar dos itens fornecidos.

7.5.2. Quando a natureza do item exigir condições específicas de conservação, inclusive controle de temperatura, proteção contra umidade, luminosidade, calor excessivo ou acondicionamento especial, a contratada deverá adotar todas as medidas necessárias para preservar as características originais do produto até o momento da entrega e do recebimento pela Administração.

7.5.3. Os produtos que possuírem prazo de validade deverão ser entregues com validade compatível com o período estimado de utilização pela Administração Pública, observando-se o prazo mínimo previsto na especificação técnica de cada item ou, quando não houver previsão expressa, validade remanescente mínima correspondente a 2/3 (dois terços) do prazo total de validade do produto na data da entrega, salvo justificativa técnica aceita pela Administração.

7.6. Não serão aceitos produtos em desconformidade com as especificações técnicas exigidas, com indícios de violação, avariados, danificados, contaminados, deteriorados, vencidos, com validade inferior à exigida, com embalagem inadequada, rasgada, perfurada, estufada, enferrujada, amassada de forma que comprometa a integridade do produto, com vazamento, umidade, mofo, presença de pragas, sujidades, corpos estranhos, odor, cor, sabor ou textura alterados, ausência de rotulagem obrigatória, identificação ilegível, ausência de lote, divergência de marca ou incompatibilidade com as condições previstas neste Termo de Referência.

7.7. A conferência dos produtos será realizada no ato da entrega pelo fiscal, gestor, servidor designado ou responsável pelo recebimento indicado pela Secretaria Municipal requisitante, que procederá à verificação das quantidades entregues, especificações técnicas, marca, unidade de fornecimento, gramatura, integridade das embalagens, regularidade da rotulagem, prazo de validade, condições de conservação, regularidade sanitária, compatibilidade com a Autorização de Fornecimento e conformidade geral do fornecimento.





7.7.1. O recebimento provisório dos alimentos não implicará aceitação definitiva dos produtos fornecidos, ficando o recebimento definitivo condicionado à verificação integral da compatibilidade dos itens entregues com as exigências previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços, na proposta vencedora e no instrumento de solicitação de fornecimento correspondente.

7.8. Na hipótese de rejeição total ou parcial dos produtos fornecidos, a contratada será formalmente notificada para proceder à substituição dos itens recusados, sem qualquer ônus à Administração Pública Municipal, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da ciência da notificação, salvo prazo diverso fixado pela fiscalização ou gestão competente em razão da natureza, quantidade, complexidade ou urgência do item.

7.8.1. A substituição deverá observar integralmente as mesmas especificações técnicas, marca aprovada, unidade de fornecimento, gramatura, validade, embalagem, rotulagem, qualidade, regularidade sanitária e demais condições previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e na proposta vencedora.

7.9. A responsabilidade pelos produtos permanecerá integralmente com a contratada até o recebimento definitivo pela Administração Pública, incluindo quaisquer riscos relacionados ao transporte, armazenamento, manuseio, conservação, integridade física, qualidade, segurança alimentar, regularidade sanitária e adequação dos itens às especificações exigidas.

7.10. A contratada deverá garantir que os produtos fornecidos sejam compatíveis com as marcas ofertadas e aceitas durante o procedimento licitatório, sendo vedada a substituição de marca, fabricante, composição, embalagem, gramatura ou unidade de fornecimento sem prévia autorização formal da Administração Pública Municipal.

7.10.1. A substituição excepcional de marca somente poderá ser admitida mediante solicitação formal e fundamentada da contratada, comprovação de fato superveniente que inviabilize o fornecimento da marca originalmente ofertada, apresentação de produto equivalente ou superior, análise técnica da Administração e autorização expressa do setor competente, vedada qualquer alteração que reduza a qualidade, o rendimento, a regularidade sanitária ou a vantajosidade da contratação.

7.10.2. Sempre que entender necessário, a Administração Pública poderá solicitar fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos laboratoriais, certificações, declarações do fabricante, comprovantes de regularização sanitária, amostras complementares ou quaisquer documentos técnicos necessários à adequada fiscalização da execução contratual e à verificação da conformidade dos alimentos fornecidos.

7.11. Na ocorrência de atraso injustificado, descumprimento dos prazos estabelecidos, entrega parcial sem autorização, fornecimento irregular, reincidência de desconformidades, baixa qualidade dos produtos, entrega de itens vencidos ou com validade inferior à exigida, desconformidade sanitária ou inexecução parcial ou total das obrigações assumidas, a Administração Pública poderá adotar as medidas administrativas e contratuais cabíveis, incluindo advertência, aplicação de multa, recusa do recebimento, exigência de substituição, cancelamento do registro de preços, rescisão do instrumento contratual ou equivalente e demais sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.





7.12. A execução do fornecimento deverá observar os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, continuidade dos serviços públicos, interesse público, razoabilidade, proporcionalidade, segurança alimentar, qualidade administrativa e vantajosidade, assegurando o adequado abastecimento das unidades municipais e a manutenção regular das atividades institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

8. TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

8.1. A futura Ata de Registro de Preços, bem como as contratações dela decorrentes, não poderão ser objeto de cessão, transferência, subcontratação, terceirização, alienação ou qualquer forma de transferência total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem prévia e expressa autorização da Administração Pública Municipal, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

8.2. A contratada deverá executar diretamente as obrigações assumidas perante a Administração Pública Municipal, responsabilizando-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos registrados, pela qualidade dos produtos entregues, pela procedência regular dos gêneros alimentícios, pela rastreabilidade dos lotes fornecidos, pela observância das normas sanitárias aplicáveis, pelo cumprimento dos prazos de entrega, pela substituição de produtos recusados, pelas obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, comerciais e logísticas decorrentes da execução contratual, bem como por eventuais danos causados à Administração Pública ou a terceiros em razão do fornecimento inadequado.

8.3. Não será admitida a subcontratação do objeto principal da contratação, considerando a natureza do fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, a necessidade de controle da qualidade dos produtos, a rastreabilidade dos lotes, a regularidade sanitária dos itens fornecidos, a responsabilidade direta da contratada perante a Administração Pública Municipal e a vinculação entre a proposta vencedora, as marcas ofertadas, as especificações técnicas e as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório.

8.4. Eventual subcontratação acessória, secundária ou meramente operacional somente poderá ocorrer em situações excepcionais, mediante justificativa formal da contratada e prévia autorização expressa da Administração Pública Municipal, desde que não implique transferência integral das obrigações contratuais, não prejudique a execução do objeto, não comprometa a qualidade, a segurança alimentar, a regularidade sanitária ou a rastreabilidade dos produtos fornecidos, não gere prejuízo à fiscalização contratual e não afronte as condições de habilitação, qualificação técnica e capacidade operacional exigidas no procedimento licitatório.

8.5. Para os fins deste Termo de Referência, poderá ser considerada atividade acessória ou secundária aquela relacionada exclusivamente a apoio logístico, transporte, armazenamento ou operação complementar, desde que realizada sob integral responsabilidade da contratada, sem transferência da titularidade da obrigação principal de fornecer os produtos registrados e sem prejuízo da exigência de que os alimentos entregues correspondam integralmente às marcas, especificações, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, prazos de validade e condições sanitárias aprovadas pela Administração.





8.6. A eventual autorização para subcontratação parcial de atividade acessória não eximirá a contratada de suas responsabilidades legais, administrativas, sanitárias, comerciais e contratuais, permanecendo integralmente responsável perante a Administração Pública Municipal pela execução do objeto, pela qualidade dos alimentos, pela regularidade do transporte, pela conservação adequada dos produtos, pelo cumprimento dos prazos, pela substituição de itens recusados e por quaisquer prejuízos decorrentes da atuação de terceiros por ela envolvidos.

8.7. É vedada a transferência da Ata de Registro de Preços ou das obrigações dela decorrentes para empresa que não tenha participado do procedimento licitatório, salvo nas hipóteses legalmente admitidas, mediante prévia anuência da Administração Pública Municipal, comprovação da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, preservação da vantajosidade, inexistência de prejuízo à execução do objeto e observância das disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.8. A substituição de fornecedor, fabricante, marca, produto, composição, embalagem, gramatura, unidade de fornecimento ou qualquer característica essencial do item registrado não será admitida como forma indireta de transferência das obrigações assumidas, somente podendo ocorrer em caráter excepcional, mediante solicitação formal e fundamentada da contratada, comprovação de fato superveniente, apresentação de produto equivalente ou superior, análise técnica da Administração e autorização expressa do setor competente.

8.9. A alteração da razão social, transformação societária, fusão, cisão ou incorporação da contratada somente poderá ser admitida desde que sejam mantidas integralmente as condições de habilitação, regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, jurídica, qualificação técnica e capacidade operacional originalmente exigidas, não haja prejuízo à execução contratual, seja realizada comunicação formal à Administração Pública Municipal e haja manifestação expressa quanto à continuidade da Ata de Registro de Preços ou das contratações dela decorrentes.

8.10. Na hipótese de alteração societária, sucessão empresarial, reorganização societária ou modificação cadastral relevante, a contratada deverá apresentar, sempre que solicitado pela Administração, os documentos comprobatórios da alteração, a documentação de regularidade atualizada, a comprovação de manutenção das condições de habilitação e a declaração de assunção integral das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos de fornecimento já emitidos.

8.11. A inobservância das disposições previstas neste item poderá ensejar a aplicação das penalidades administrativas cabíveis, o cancelamento da Ata de Registro de Preços, a rescisão do instrumento contratual ou equivalente, a suspensão do direito de contratar com a Administração Pública, o impedimento de licitar e contratar, a apuração de perdas e danos e as demais sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. A presente contratação possui relação direta com as atividades permanentes de abastecimento, apoio operacional, atendimento institucional, assistência administrativa, suporte a programas municipais

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





e manutenção regular das ações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais e demais órgãos integrantes da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, especialmente aquelas que demandam a utilização de alimentos não perecíveis e gêneros alimentícios correlatos.

9.2. Os alimentos objeto da futura Ata de Registro de Preços são considerados insumos de consumo ordinário, eventual ou programado, utilizados de forma integrada às rotinas administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais, operacionais e de atendimento ao público, conforme as necessidades declaradas pelas Secretarias Municipais requisitantes nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

9.3. A execução da presente contratação poderá, quando aplicável, possuir correlação operacional com outras contratações ou instrumentos administrativos existentes ou futuros no âmbito da Administração Pública Municipal, especialmente aqueles relacionados ao funcionamento de unidades públicas, programas municipais, ações institucionais, atendimento assistencial, apoio a eventos públicos, atividades educacionais, abastecimento de almoxarifados e demais estruturas que demandem utilização de gêneros alimentícios.

9.4. Poderão ser consideradas contratações correlatas, sem prejuízo de outras identificadas pela Administração Pública Municipal, aquelas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, frios, panificados específicos, refeições prontas, cestas, kits alimentares, insumos de copa e cozinha, materiais descartáveis, serviços de preparo, manipulação ou distribuição de alimentos, logística de transporte, armazenamento, almoxarifado, limpeza, conservação predial e demais serviços ou fornecimentos que possam atuar de forma complementar às demandas atendidas pela futura Ata de Registro de Preços.

9.5. A existência de contratações correlatas não caracteriza sobreposição indevida de objetos, uma vez que a presente contratação possui escopo próprio, consistente no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, com especificações, quantitativos, lotes, condições de fornecimento, critérios de recebimento e parâmetros de qualidade definidos de forma própria neste Termo de Referência e em seus anexos.

9.6. A presente contratação não depende diretamente da formalização prévia de outro procedimento licitatório específico para sua execução, tratando-se de contratação autônoma, operacionalmente independente e plenamente executável de forma individualizada pela Administração Pública Municipal, mediante fornecimento parcelado conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais requisitantes.

9.7. Eventuais contratações correlatas existentes ou futuras no âmbito da Administração Municipal possuirão natureza complementar, acessória ou operacional, não constituindo condição indispensável à execução da futura Ata de Registro de Preços, nem impedindo a utilização dos itens registrados pelas Secretarias Municipais demandantes, desde que observadas as finalidades públicas, os saldos disponíveis, a disponibilidade orçamentária e as regras estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

9.8. A Administração Pública Municipal poderá, no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços, realizar outras contratações complementares ou correlatas relacionadas ao abastecimento alimentar,

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu Guaçu / SP

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br> – Licitacao@eg.sp.gov.br





alimentação institucional, alimentação escolar, atendimento assistencial, apoio a programas municipais, materiais de copa e cozinha, transporte, armazenamento, distribuição, conservação de unidades públicas ou demais necessidades administrativas, sem que tais contratações interfiram na autonomia, validade ou execução da presente contratação.

9.9. Na hipótese de coexistência com outras atas, contratos ou instrumentos que envolvam gêneros alimentícios ou insumos correlatos, a Administração deverá observar a correta delimitação dos objetos, a finalidade de cada contratação, a vedação de pagamento duplicado, o controle dos saldos registrados, a compatibilidade das requisições emitidas e a adequada instrução dos processos de fornecimento, de modo a preservar a eficiência administrativa, a economicidade, a rastreabilidade das aquisições e a segurança da execução contratual.

9.10. A presente contratação foi planejada de forma integrada às demandas institucionais formalizadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, aos documentos preparatórios constantes do processo administrativo e aos instrumentos de planejamento da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, observando-se os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, continuidade dos serviços públicos, interesse público e segurança alimentar.

9.11. Não foram identificadas interdependências técnicas, operacionais ou administrativas que inviabilizem a execução autônoma da presente contratação, estando o objeto apto à execução independente, mediante fornecimento parcelado, controle dos saldos registrados, emissão de instrumentos próprios de solicitação de fornecimento e observância das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e na futura Ata de Registro de Preços.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1. Constituem obrigações da contratada, sem prejuízo das demais disposições previstas na legislação vigente, no Edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos de solicitação de fornecimento e neste Termo de Referência, executar o fornecimento dos alimentos de forma integral, regular, eficiente, tempestiva e satisfatória, observando rigorosamente todas as condições, especificações técnicas, exigências administrativas, sanitárias, operacionais, logísticas e contratuais estabelecidas pela Administração Pública Municipal.

10.2. A contratada deverá fornecer os alimentos conforme as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, garantindo que os produtos estejam próprios para consumo humano, em perfeitas condições de conservação, compatíveis com a finalidade pública da contratação, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, correspondentes às marcas ofertadas e aceitas no procedimento licitatório e adequados às unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, composição, validade e demais características exigidas no Edital e em seus anexos.

10.3. A contratada deverá realizar as entregas nos locais indicados pela Administração Pública Municipal, observando rigorosamente os prazos estabelecidos, os quantitativos solicitados, as condições de acondicionamento, transporte, conservação e manuseio, as exigências constantes na Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, bem como as orientações da unidade requisitante, do fiscal, do gestor ou do responsável pelo recebimento.





10.4. A contratada será integralmente responsável pelo transporte dos alimentos, carregamento, descarregamento, armazenamento temporário, conservação, manuseio, integridade dos produtos até o recebimento definitivo, custos logísticos decorrentes da execução contratual, adequação dos veículos utilizados, proteção dos produtos contra avarias, contaminações, deteriorações ou exposição indevida, bem como por quaisquer danos causados à Administração Pública ou a terceiros em decorrência da execução do objeto.

10.5. A contratada deverá garantir que os alimentos fornecidos estejam devidamente embalados, identificados, acondicionados, lacrados, conservados e protegidos contra avarias, umidade, contaminações, sujidades, deteriorações, pragas, exposição indevida ao calor, poeira ou qualquer outro fator que possa comprometer a qualidade, a integridade, a segurança alimentar ou a adequação ao consumo, devendo apresentar identificação de fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido, informações nutricionais, advertências obrigatórias e demais dados exigidos pela legislação vigente.

10.6. Os produtos sujeitos à regulamentação sanitária, registro, comunicação, notificação, inspeção, autorização de comercialização, certificação ou controle por órgão competente deverão estar devidamente regularizados, quando legalmente exigido, junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ao Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, ao Ministério da Saúde, aos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e às demais autoridades reguladoras aplicáveis, conforme a natureza de cada item.

10.7. A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, especialmente quanto à regularidade fiscal, social, trabalhista, previdenciária, jurídica, econômico-financeira, sanitária e técnica, quando aplicável, obrigando-se a apresentar a documentação comprobatória sempre que solicitada pela Administração Pública Municipal.

10.8. A contratada deverá substituir, às suas expensas e sem qualquer ônus à Administração Pública Municipal, os produtos rejeitados pela fiscalização, entregues em desconformidade com as especificações técnicas, avariados, contaminados, deteriorados, vencidos, com validade inferior à exigida, com embalagem violada, danificada ou inadequada, com ausência de rotulagem obrigatória, com divergência de marca, unidade de fornecimento, gramatura ou composição, incompatíveis com as marcas aceitas, impróprios ao consumo, com baixa qualidade ou que apresentem qualquer inadequação à finalidade pública da contratação.

10.9. A substituição dos produtos recusados deverá ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação formal da Administração Pública Municipal, salvo prazo diverso fixado pela fiscalização ou gestão competente em razão da natureza, quantidade, complexidade, urgência ou disponibilidade do item, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis em caso de atraso, recusa, reincidência ou descumprimento das obrigações assumidas.

10.10. A contratada deverá disponibilizar, sempre que solicitado pela Administração Pública Municipal, fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos laboratoriais, certificados de qualidade, declarações do fabricante, comprovantes de regularização sanitária, documentos relacionados à procedência e





rastreabilidade dos produtos, amostras complementares e demais documentos técnicos necessários à fiscalização contratual, à análise de conformidade e à verificação do atendimento das especificações exigidas.

10.11. A contratada deverá observar integralmente as normas de segurança alimentar, vigilância sanitária, transporte de alimentos, acondicionamento de mercadorias, armazenamento, conservação, proteção ambiental, saúde e segurança do trabalho, boas práticas aplicáveis à cadeia de fornecimento e demais regulamentações legais pertinentes à natureza do objeto contratado.

10.12. A contratada deverá comunicar imediatamente à Administração Pública Municipal quaisquer fatos ou circunstâncias que possam comprometer a execução contratual, inclusive eventual indisponibilidade de produtos, atrasos logísticos, interrupção de fabricação, alteração de embalagem, modificação de composição, substituição de linha de produtos, mudança relacionada às marcas aceitas, dificuldade de fornecimento, ocorrência sanitária ou qualquer situação que possa impactar o fornecimento regular dos alimentos registrados.

10.13. É vedado à contratada substituir marcas, fabricantes, composição, embalagem, gramatura, unidade de fornecimento ou qualquer característica essencial dos produtos aceitos no procedimento licitatório sem prévia autorização formal da Administração Pública Municipal, bem como transferir obrigações contratuais sem autorização expressa, fornecer produtos de qualidade inferior, entregar alimentos divergentes das especificações técnicas exigidas ou praticar qualquer ato que comprometa a segurança alimentar, a rastreabilidade, a regularidade sanitária ou a vantajosidade da contratação.

10.14. A eventual substituição de marca, fabricante, embalagem, composição, gramatura ou unidade de fornecimento somente poderá ocorrer em caráter excepcional, mediante solicitação formal e fundamentada da contratada, comprovação de fato superveniente que inviabilize o fornecimento do produto originalmente ofertado, apresentação de item equivalente ou superior, análise técnica da Administração e autorização expressa do setor competente, vedada qualquer alteração que reduza a qualidade, o rendimento, a regularidade sanitária ou a vantajosidade da contratação.

10.15. A contratada responderá integralmente pelos vícios, defeitos, inadequações, irregularidades, desconformidades sanitárias, divergências de especificação, danos, prejuízos, perdas, atrasos, impropriedade para consumo ou quaisquer ocorrências causadas à Administração Pública ou a terceiros em decorrência da execução do objeto contratado, ainda que constatadas após o recebimento provisório ou definitivo, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

10.16. A contratada deverá garantir que os produtos entregues correspondam integralmente à proposta vencedora, à Ata de Registro de Preços, às especificações constantes neste Termo de Referência, às marcas aceitas, aos documentos técnicos apresentados e às exigências legais e sanitárias aplicáveis, não sendo admitida a entrega de produto diverso, similar não autorizado, produto reembalado irregularmente, produto fracionado sem autorização legal ou produto cuja procedência não possa ser comprovada.

10.17. A contratada deverá manter controle interno dos lotes fornecidos à Administração Pública Municipal, de modo a permitir a rastreabilidade dos produtos entregues, especialmente em caso de necessidade de substituição, recolhimento, apuração de desconformidade, ocorrência sanitária,





comunicação de fabricante, alerta de órgão regulador ou qualquer fato que demande identificação da origem, lote, validade, fabricante ou distribuidor do alimento.

10.18. A contratada deverá arcar com todos os tributos, encargos, despesas trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, logísticas, securitárias, de transporte, carga, descarga, embalagem, armazenamento, substituição, descarte, recolhimento e demais custos diretos ou indiretos necessários à plena execução do objeto, não sendo admitida cobrança adicional à Administração Pública Municipal além dos preços registrados.

10.19. A contratada deverá atender prontamente às solicitações da fiscalização e da gestão contratual, prestar esclarecimentos, corrigir falhas, apresentar documentos, substituir produtos recusados, adequar procedimentos de entrega e adotar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações assumidas, no prazo estabelecido pela Administração Pública Municipal.

10.20. A contratada deverá observar, durante toda a execução contratual, os princípios da boa-fé, eficiência, regularidade, continuidade do fornecimento, qualidade dos produtos, segurança alimentar, responsabilidade administrativa, cooperação com a fiscalização e interesse público, assegurando o adequado atendimento das necessidades operacionais, administrativas, institucionais, assistenciais, educacionais e funcionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Constituem obrigações da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP, por intermédio das Secretarias Municipais requisitantes, dos gestores, fiscais e demais setores competentes da Administração Pública Municipal, sem prejuízo das demais disposições previstas na legislação vigente, no Edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos de solicitação de fornecimento e neste Termo de Referência, acompanhar, fiscalizar, controlar e supervisionar a execução da futura contratação, assegurando o fiel cumprimento das condições estabelecidas no procedimento licitatório.

11.2. Compete à Contratante emitir as Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho, instrumentos contratuais ou instrumentos equivalentes necessários à execução da Ata de Registro de Preços, indicando os itens solicitados, os quantitativos, os locais de entrega, os prazos, as unidades requisitantes e demais informações indispensáveis à adequada execução do fornecimento.

11.3. Compete à Contratante fornecer à contratada as informações necessárias à execução do fornecimento, acompanhar e fiscalizar a Ata de Registro de Preços e as contratações dela decorrentes, verificar a conformidade dos alimentos entregues com as especificações técnicas estabelecidas, controlar os saldos registrados, promover os registros administrativos pertinentes, atestar as Notas Fiscais relativas aos produtos efetivamente recebidos e aceitos, bem como adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento contratual.

11.4. A Contratante deverá designar gestor e fiscal responsáveis pelo acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços e dos fornecimentos dela decorrentes, competindo-lhes acompanhar as entregas, realizar a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, verificar o atendimento das especificações técnicas, conferir marca, unidade de fornecimento, gramatura, embalagem, rotulagem, validade, integridade, condições de conservação e regularidade sanitária, registrar ocorrências,





comunicar irregularidades à contratada e promover o recebimento provisório e definitivo dos alimentos fornecidos.

11.5. A Contratante deverá efetuar os pagamentos devidos à contratada na forma e nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de fornecimento, desde que os alimentos tenham sido regularmente entregues, recebidos e aceitos pela fiscalização competente, a documentação fiscal esteja regular, a despesa tenha sido devidamente liquidada e a contratada mantenha as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório.

11.6. A Contratante poderá rejeitar, no todo ou em parte, os alimentos fornecidos em desacordo com as especificações técnicas, exigências sanitárias, marcas ofertadas e aceitas, unidades de fornecimento, gramaturas, embalagens, prazos de validade, condições de conservação, rotulagem obrigatória, qualidade mínima exigida ou demais condições previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços, na proposta vencedora e no respectivo instrumento de solicitação de fornecimento.

11.7. A Contratante poderá solicitar, sempre que necessário à análise técnica, ao recebimento ou à fiscalização da execução contratual, fichas técnicas, rótulos, catálogos, laudos laboratoriais, certificados, declarações do fabricante, documentos de regularização sanitária, documentos de procedência, informações de rastreabilidade, amostras dos produtos e demais documentos técnicos relacionados à conformidade dos alimentos ofertados ou fornecidos.

11.8. A Contratante deverá comunicar formalmente à contratada quaisquer irregularidades verificadas durante a execução contratual, especialmente aquelas relacionadas a atraso na entrega, entrega parcial não autorizada, divergência de produto, divergência de marca, unidade de fornecimento ou gramatura, embalagem inadequada, validade inferior à exigida, ausência de rotulagem obrigatória, desconformidade sanitária, baixa qualidade, avarias, deterioração, impropriedade para consumo ou qualquer outro descumprimento das condições estabelecidas, fixando prazo para saneamento das ocorrências, quando cabível.

11.9. A Contratante poderá determinar a substituição dos produtos recusados ou rejeitados, sem qualquer ônus à Administração Pública Municipal, sempre que constatada desconformidade com as especificações exigidas, com a proposta vencedora, com a marca aceita, com as normas sanitárias aplicáveis ou com as condições de qualidade, validade, embalagem, rotulagem e conservação estabelecidas neste Termo de Referência.

11.10. A Contratante poderá realizar diligências, inspeções, verificações técnicas, conferências documentais e demais atos necessários à adequada fiscalização da execução contratual, visando assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos, o cumprimento das especificações técnicas, a regularidade do fornecimento, a rastreabilidade dos produtos, a observância das normas sanitárias aplicáveis e a adequada execução das obrigações assumidas pela contratada.

11.11. A Contratante poderá aplicar as sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de contratação em caso de atraso injustificado, inexecução parcial ou total, fornecimento irregular, descumprimento das obrigações assumidas, entrega de alimentos em desconformidade com as especificações exigidas, recusa de





substituição, reincidência de irregularidades ou qualquer conduta que comprometa a regular execução do objeto.

11.12. A Administração Pública Municipal não ficará obrigada à contratação integral dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, tratando-se de estimativa de consumo destinada ao atendimento futuro e eventual das necessidades das Secretarias Municipais requisitantes, conforme demanda efetiva, conveniência administrativa, disponibilidade orçamentária, controle dos saldos registrados e regras aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços.

11.13. A Contratante deverá manter os registros administrativos relacionados à execução da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, incluindo Autorizações de Fornecimento, Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho, relatórios de fiscalização, registros de recebimento, notificações, comunicações formais, atestes, documentos fiscais, registros de substituição, controle de saldos e demais documentos necessários ao acompanhamento, controle, liquidação da despesa e fiscalização da execução contratual.

11.14. A Contratante deverá observar, durante toda a execução da futura contratação, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, economicidade, interesse público, continuidade dos serviços públicos, razoabilidade, proporcionalidade, segurança alimentar, controle administrativo e vantajosidade, assegurando que a execução da Ata de Registro de Preços ocorra de forma regular, transparente e compatível com as necessidades institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

12. DA JUSTIFICATIVA DO PREÇO

12.1. A estimativa de preços da presente contratação foi elaborada com base em pesquisa formal de preços juntada aos autos do processo administrativo, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à necessidade de definição de valor estimado compatível com os preços praticados no mercado, bem como em observância às diretrizes metodológicas previstas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e no Decreto Municipal nº 3.253/2023, no que se refere à formação do preço estimado nas contratações públicas.

12.2. A pesquisa de preços teve por objeto a formação de parâmetro econômico para o Registro de Preços destinado à futura e eventual aquisição de alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, para atendimento das necessidades das Secretarias Municipais requisitantes da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

12.3. Para a composição dos valores estimados, foi utilizado levantamento de preços realizado por meio de consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, contemplando contratações públicas similares e parâmetros compatíveis com a natureza dos itens pretendidos, de modo a assegurar maior aderência aos preços praticados em aquisições públicas de objeto análogo ou equivalente.

12.4. A utilização do PNCP como fonte de pesquisa confere maior rastreabilidade, transparência e segurança técnica à formação dos preços estimados, uma vez que permite a verificação de valores praticados em contratações públicas, com base em registros oficiais e informações disponíveis em ambiente público de consulta.





12.5. A metodologia adotada para consolidação dos valores estimados consistiu na aplicação da média aritmética simples dos valores válidos identificados para cada item, conforme critério técnico indicado no relatório de pesquisa de preços, com desconsideração de valores manifestamente excessivos, inexequíveis ou incompatíveis com a realidade do objeto, quando identificados, a fim de preservar a coerência técnica, a razoabilidade e a representatividade dos preços utilizados como referência.

12.6. A estimativa de preços considerou as especificidades do objeto, incluindo a natureza alimentar dos produtos, as unidades de fornecimento, as gramaturas, as exigências mínimas de qualidade, as condições de embalagem, rotulagem, validade, transporte, armazenamento, fornecimento parcelado, logística de entrega e demais custos operacionais inerentes à execução da futura Ata de Registro de Preços.

12.7. A pesquisa de preços resultou na composição correspondente ao somatório dos valores estimados das 181 especificações técnico-comerciais base, operacionalizadas em 362 registros de itens constantes da planilha oficial da contratação, servindo como parâmetro máximo de referência para a fase externa da licitação, para o julgamento das propostas, para o controle de aceitabilidade dos preços e para a formação da futura Ata de Registro de Preços.

12.8. Para fins de organização técnica da pesquisa e da consolidação da demanda, os registros de itens foram agrupados por natureza alimentar correlata, compreendendo os grupos de Achocolatados, Açúcares e Farinhas; Leite e Derivados; Adoçantes e Sobremesas; Café e Grãos; Óleos; Biscoitos e Panificados; Temperos e Condimentos; Massas; Doces e Confeitaria; Fermentos, Enlatados e Conservas; e Fórmulas Infantis e itens de finalidade nutricional específica.

12.9. Sem prejuízo da organização técnica originária dos registros de itens por grupos de natureza alimentar, a modelagem final do procedimento licitatório foi estruturada em 22 lotes de disputa, em razão do desdobramento dos quantitativos entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto.

12.10. A separação entre lotes de ampla concorrência e lotes reservados para ME/EPP foi realizada em observância aos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, com a finalidade de assegurar tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, fomentar a competitividade, ampliar a participação de fornecedores de menor porte e preservar a vantajosidade da contratação, sem comprometer a padronização técnica, a logística de fornecimento, a qualidade dos alimentos e o atendimento das necessidades públicas.

12.11. O desdobramento da modelagem em 22 lotes de disputa não implica duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou alteração do valor global estimado da contratação, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar a disputa com as regras de tratamento favorecido aplicáveis às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, mantendo-se como referência econômica o somatório dos valores unitários e totais apurados na pesquisa de preços para as especificações técnico-comerciais efetivamente demandadas.

12.12. A definição dos valores estimados por lote observará a correspondência entre os itens, quantitativos e preços unitários constantes da pesquisa de preços, de modo que cada lote, seja de ampla concorrência ou reservado para ME/EPP, represente apenas a parcela correspondente do quantitativo





estimado, preservando-se a rastreabilidade entre a demanda consolidada, a planilha de preços, a divisão licitatória e o valor global estimado do certame.

12.13. Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, os valores estimados constituem parâmetro referencial para fins de julgamento das propostas e formação dos preços máximos admitidos, não implicando obrigação de contratação integral dos quantitativos previstos, uma vez que a execução ocorrerá conforme a demanda efetiva das Secretarias Municipais participantes, a conveniência administrativa, a disponibilidade orçamentária, o controle dos saldos registrados e a emissão dos instrumentos próprios de solicitação de fornecimento.

12.14. O valor global estimado da contratação não representa despesa imediata, tampouco obrigação de aquisição integral pela Administração Pública, tratando-se de estimativa máxima de registro destinada a viabilizar futuras contratações parceladas, conforme as necessidades públicas efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

12.15. A metodologia adotada assegura a observância dos princípios da economicidade, eficiência, planejamento, razoabilidade, transparência, competitividade e vantajosidade, proporcionando à Administração Pública base técnica adequada para a condução do certame e para a obtenção de propostas compatíveis com os preços praticados em contratações públicas similares.

12.16. A definição dos preços estimados também contribui para a adequada gestão da fase externa do procedimento licitatório, permitindo a análise objetiva da aceitabilidade das propostas, a identificação de eventuais preços manifestamente inexequíveis ou excessivos, a preservação do interesse público e a prevenção de contratações em valores incompatíveis com os parâmetros de mercado apurados.

12.17. Toda a documentação comprobatória da pesquisa de preços deverá permanecer devidamente instruída nos autos do processo administrativo, incluindo o relatório de pesquisa, os registros consultados, a metodologia adotada, a memória de cálculo dos valores estimados, a planilha consolidada por itens, a organização dos lotes de ampla concorrência e reservados às ME/EPP e os demais elementos utilizados na formação da estimativa, garantindo transparência, rastreabilidade, controle administrativo e segurança jurídica à contratação pretendida.

12.18. Dessa forma, a estimativa de preços apresenta-se tecnicamente adequada ao objeto pretendido, compatível com a metodologia prevista nas normas aplicáveis e suficiente para subsidiar a instauração da fase externa do certame, a definição dos valores máximos aceitáveis, o julgamento das propostas e a futura formação da Ata de Registro de Preços.

13. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. A presente contratação encontra fundamento nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à fase preparatória das contratações públicas, que impõe à Administração o dever de identificar adequadamente a necessidade administrativa, definir com precisão o objeto pretendido, estimar os quantitativos de forma técnica, demonstrar a adequação da solução escolhida e assegurar que a contratação seja planejada, eficiente, econômica, competitiva e compatível com o interesse público.





13.2. A necessidade da contratação decorre da demanda futura, eventual, recorrente e institucional por alimentos não perecíveis, gêneros alimentícios industrializados, produtos alimentícios correlatos e itens de finalidade nutricional específica, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais, Departamentos, unidades administrativas, equipamentos públicos, programas municipais, ações institucionais e demais estruturas integrantes da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

13.3. Os alimentos objeto da presente contratação constituem insumos necessários ao funcionamento regular de diversas atividades públicas municipais, especialmente aquelas vinculadas ao atendimento administrativo, assistencial, educacional, operacional, institucional e de apoio aos programas e serviços desenvolvidos pelas Secretarias requisitantes, conforme demandas formalmente registradas nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

13.4. A ausência, insuficiência ou descontinuidade do fornecimento dos alimentos não perecíveis poderá comprometer o planejamento das unidades requisitantes, prejudicar a execução de ações públicas, gerar desabastecimento, comprometer a continuidade de serviços e programas municipais, dificultar o atendimento de demandas institucionais e ocasionar necessidade de contratações emergenciais ou fragmentadas, com potencial prejuízo à economicidade, à eficiência administrativa e ao controle da despesa pública.

13.5. A contratação mostra-se necessária em razão da multiplicidade de Secretarias Municipais participantes, da diversidade de unidades atendidas, da variedade de itens demandados, do caráter recorrente de consumo de parte dos gêneros alimentícios, da necessidade de reposição periódica dos produtos e da conveniência administrativa de manter instrumento formal apto a viabilizar aquisições futuras e parceladas conforme a efetiva necessidade da Administração Pública Municipal.

13.6. A solução adotada, consistente na realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, mostra-se tecnicamente adequada à natureza da demanda, considerando o caráter futuro, eventual, parcelado, variável e estimativo das aquisições, permitindo que a Administração realize contratações conforme a necessidade real das Secretarias requisitantes, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

13.7. O Sistema de Registro de Preços revela-se vantajoso por possibilitar maior planejamento do abastecimento institucional, racionalização dos procedimentos licitatórios, padronização das especificações técnicas, obtenção de ganho de escala, redução de contratações isoladas, melhor controle dos saldos registrados, aquisições conforme demanda efetiva e mitigação de riscos relacionados à formação de estoques excessivos, vencimento de produtos, perdas, desperdícios e descontinuidade de fornecimento.

13.8. A definição dos quantitativos estimados decorre de processo estruturado de planejamento, formalizado por meio dos Documentos de Formalização de Demanda encaminhados pelas Secretarias Municipais participantes, tendo sido considerados os quantitativos informados por cada unidade requisitante, as necessidades administrativas e operacionais declaradas, as rotinas de consumo, a quantidade de unidades atendidas, os programas e ações desenvolvidos, a projeção de utilização durante a vigência da Ata de Registro de Preços e a necessidade de formação de limite máximo de registro.

13.9. Os quantitativos apresentados correspondem à consolidação das demandas setoriais formalmente informadas pelas Secretarias Municipais requisitantes, refletindo a necessidade global da Administração





para o período estimado de vigência da Ata de Registro de Preços. A eventual expressividade dos quantitativos decorre da centralização das demandas de múltiplas Secretarias, Departamentos e unidades públicas em um único procedimento licitatório, característica compatível com a adoção do Sistema de Registro de Preços.

13.10. A consolidação realizada pela Secretaria Municipal de Suprimentos teve caráter técnico, administrativo e organizacional, com a finalidade de reunir as demandas formalizadas, compatibilizar unidades de fornecimento, padronizar especificações, organizar os itens, viabilizar a pesquisa de preços, estruturar os lotes e permitir a instauração de procedimento licitatório único, eficiente e compatível com as necessidades institucionais do Município.

13.11. Os quantitativos estimados possuem caráter referencial e representam limite máximo de registro, não constituindo obrigação de contratação integral pela Administração Pública Municipal. A efetiva aquisição ficará condicionada à necessidade administrativa devidamente verificada no momento da emissão da Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, observadas a disponibilidade orçamentária, a conveniência administrativa, o controle dos saldos registrados e as condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

13.12. A estruturação do objeto considerou a organização técnica dos registros de itens por grupos de natureza alimentar correlata, abrangendo achocolatados, açúcares, farinhas, leite e derivados, adoçantes, sobremesas, café, grãos, óleos, biscoitos, panificados, temperos, condimentos, massas, doces, itens de confeitaria, fermentos, enlatados, conservas, fórmulas infantis e demais produtos constantes das planilhas e anexos integrantes deste Termo de Referência.

13.13. Para fins de modelagem final do procedimento licitatório, o objeto foi estruturado em 22 lotes de disputa, considerando o desdobramento dos grupos de itens entre lotes destinados à ampla concorrência e lotes reservados à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando juridicamente cabível e tecnicamente compatível com a natureza divisível do objeto, em observância ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

13.14. A divisão em lotes de ampla concorrência e lotes reservados para ME/EPP busca compatibilizar a eficiência administrativa com a ampliação da competitividade, o incentivo à participação de fornecedores de menor porte, o desenvolvimento econômico local e regional, a preservação da vantajosidade, a adequada disputa entre licitantes e a manutenção da qualidade, da logística e da segurança no fornecimento dos alimentos.

13.15. A modelagem em 22 lotes de disputa não representa duplicidade de quantitativos, majoração artificial da despesa ou fracionamento indevido do objeto, tratando-se de técnica de organização do certame destinada a compatibilizar os quantitativos consolidados com as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se a rastreabilidade entre os DFDs, a pesquisa de preços, a planilha consolidada, os lotes de disputa e o valor global estimado da contratação.

13.16. A pesquisa de preços juntada aos autos foi elaborada com base em parâmetros extraídos do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, mediante aplicação de metodologia de média aritmética simples dos valores válidos, com desconsideração de valores excessivos ou inexequíveis quando identificados, resultando em valor correspondente ao somatório dos valores estimados das 181





especificações técnico-comerciais base, operacionalizadas em 362 registros de itens que compõem a demanda consolidada.

13.17. A estimativa de preços constitui parâmetro referencial para a fase externa do certame, julgamento das propostas, controle de aceitabilidade dos preços e formação da futura Ata de Registro de Preços, não caracterizando despesa imediata nem obrigação de aquisição integral, uma vez que as contratações ocorrerão de forma parcelada e somente conforme a efetiva necessidade da Administração Pública Municipal.

13.18. A solução adotada permite à Administração assegurar o abastecimento planejado das unidades municipais, evitar desabastecimentos, reduzir contratações isoladas, melhorar a gestão dos recursos públicos, ampliar a competitividade, promover ganhos de escala, conferir maior padronização técnica ao fornecimento e fortalecer os mecanismos de controle, fiscalização e rastreabilidade das aquisições de alimentos não perecíveis.

13.19. A contratação também se justifica pela necessidade de garantir que os produtos fornecidos observem padrões mínimos de qualidade, validade, embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento, regularidade sanitária e adequação ao consumo humano, especialmente por se tratar de gêneros alimentícios destinados ao atendimento de demandas públicas municipais e sujeitos à fiscalização quanto à conformidade técnica e sanitária.

13.20. Dessa forma, resta devidamente demonstrada a necessidade da contratação pretendida, bem como a adequação da solução adotada, a qual se apresenta compatível com as diretrizes legais e administrativas vigentes, com os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, segurança alimentar, continuidade dos serviços públicos e interesse público, garantindo o atendimento regular das demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/SP.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS

