



**EDITAL DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 0011/2026**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 1139/2026**

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Embu Guaçu, por intermédio da Secretaria Municipal de Suprimentos, realizará procedimento de contratação direta, na modalidade **DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com processamento integral por meio da plataforma BBMNET Licitações, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente o art. 75, inciso VIII, c/c o art. 72, art. 17, §2º e demais dispositivos aplicáveis, bem como em conformidade com o **Decreto Municipal nº 3.253/2023** (Capítulo XXI – Contratação Direta) e demais normas pertinentes, mediante as condições estabelecidas neste Aviso e em seus anexos.

A presente contratação possui caráter excepcional, temporário e estritamente necessário à recomposição do fornecimento de itens essenciais para manutenção de serviços públicos indispensáveis, sendo concomitante (e não substitutiva) ao procedimento licitatório regular em fase de consolidação para atendimento definitivo da demanda municipal, conforme documentação constante no processo administrativo correspondente.

A caracterização da situação emergencial encontra-se formalmente instruída nos autos, demonstrando risco concreto de descontinuidade do abastecimento alimentar das unidades vinculadas às Secretarias demandantes, especialmente no que se refere às unidades de saúde (Unidade Mista de Saúde – UMS e Unidade de Pronto Atendimento – UPA do Cipó), às unidades da Rede Pública Municipal de Ensino e os Equipamentos da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

**1. DIA/HORÁRIOS:**

**INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS 06/03/2026 – Horas 10:00:00**

**RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 11/03/2026 – Horas 10:00:00**

**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 EDITAL** [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br) ou no endereço <https://embuguacu.sp.gov.br/>

**LOCAL:** [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br)





## 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa para aquisição emergencial de alimentos não perecíveis, estruturada em três blocos autônomos, destinados a Secretarias distintas, conforme especificações contidas nos Termos de Referência e demais exigências estabelecidas neste Aviso e em seus anexos.

1.2. O procedimento está organizado em:

1.2.1. **BLOCO A – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE:** aquisição emergencial de alimentos não perecíveis para atendimento da Unidade Mista de Saúde – UMS e da Unidade de Pronto Atendimento – UPA do Cipó, conforme Termo de Referência – Bloco A, com valor estimado de **R\$ 365.873,41**

1.2.2. **BLOCO B – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:** aquisição emergencial de alimentos não perecíveis para atendimento da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme Termo de Referência – Bloco B, com valor estimado de **R\$ 1.147.397,20**

1.2.3. **BLOCO C – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL:** aquisição emergencial de alimentos não perecíveis, com a finalidade de atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, conforme Termo de Referência – Bloco C, com valor estimado de **R\$54.760,80**.

1.2.4. Com valor total estimado para contratação de **R\$ 1.568.031,41**

1.3. Cada Bloco constitui objeto operacionalmente individualizado, com execução, recebimento, fiscalização, pagamentos e gestão contratual vinculados à respectiva Secretaria demandante, razão pela qual o resultado deste Aviso gerará instrumentos contratuais distintos, conforme disposto neste instrumento.

1.4. O fornecedor poderá apresentar proposta para um ou para ambos os blocos, observadas as exigências e condições específicas de cada Bloco, inclusive quanto a locais de entrega, prazos, quantitativos e demais obrigações.

1.5. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, por Bloco, observadas as exigências contidas neste Aviso e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.6. A divisão por lotes encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar constante dos autos, considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a racionalização logística, a padronização de fornecimento e a busca da proposta mais vantajosa, sem prejuízo da competitividade, não configurando fracionamento indevido do objeto.

## 2. DO ENQUADRAMENTO EMERGENCIAL, DO FUNDAMENTO LEGAL E DA FORMA





- 2.1 A presente contratação direta tem fundamento no **art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021**, por se tratar de situação emergencial que demanda resposta imediata para evitar descontinuidade e prejuízo à prestação de serviços públicos essenciais.
- 2.2 A emergência decorre do **risco concreto de interrupção** do fornecimento de alimentos não perecíveis necessários ao funcionamento regular de unidades de saúde (UMS e UPA do Cipó) e ao atendimento da alimentação vinculada ao funcionamento da rede municipal de ensino, no intervalo de tempo necessário à conclusão do procedimento licitatório regular em consolidação, cuja complexidade operacional (quantitativos amplos, consolidação *intersecretarial*, pesquisa de preços, análise técnica, fase externa, eventuais impugnações/recursos e parecer jurídico) demanda prazo superior ao necessário para resposta imediata do cenário atual.
- 2.3 A contratação emergencial ora proposta é temporária, dimensionada para o horizonte máximo previsto nas peças técnicas e nos instrumentos contratuais, com quantitativos compatíveis com o período emergencial, e será instruída com os elementos mínimos exigidos pelo art. 72 da Lei nº 14.133/2021, incluindo justificativa do objeto, fundamentação da emergência, estimativa de preços, justificativa de escolha do fornecedor e formalização adequada.
- 2.4 . Nos termos do **Decreto Municipal nº 3.253/2023 (Capítulo XXI)**, as contratações diretas devem ser precedidas de **publicação de aviso** no site oficial do Município e no Diário Oficial Eletrônico, com abertura de **prazo de 3 (três) dias úteis** para que interessados encaminhem proposta mais vantajosa, com certificação nos autos quanto à existência/ausência de propostas e análise da vantajosidade sob os aspectos econômico, quantitativo e qualitativo.

### 3. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA

- 3.1 Poderão participar da presente Dispensa Eletrônica os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma Bolsa Brasileira de Mercadorias Net – BBMNET COMPRAS, no endereço <https://bbmnet.com.br>.
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3 Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:
- 3.3.1 que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);
  - 3.3.2 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 3.3.3 que se enquadrem nas seguintes vedações:





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

b) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

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

2.3.3.1 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.3.3.2 aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.3.4 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

#### **4. DO INGRESSO NA DISPENSA, DO ENVIO DA PROPOSTA INICIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1 O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

4.2 O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta de **preço**, contendo **VALOR UNITÁRIO**, além dos **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, até o horário previsto para o fim do recebimento de propostas.

4.2.1 O arquivo da **Proposta Inicial de Preços** deverá ser enviado em formulário específico, bem como o arquivo da **Proposta Final Readequada**, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, conforme modelo do **Anexo IV**.





4.2.2 O fornecedor deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema:

4.2.2.1 a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

4.2.2.2 o enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;

4.2.2.3 o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;

4.2.2.4 a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

4.2.2.5 o cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e

4.2.2.6 o cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

4.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

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

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

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

4.8 Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores poderão excluir ou alterá-la, caso ainda esteja na fase de “aberto para receber propostas”.

4.9 No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar em campo próprio do sistema eletrônico que atende às seguintes declarações:

4.9.1 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;





- 4.9.2 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 4.9.3 que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 4.9.4 que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 4.9.5 que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.
- 4.9.6 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
  
- 4.10 Fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).
  - 4.10.1 Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.
  - 4.10.2 Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;
  - 4.10.3 O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
  - 4.10.4 O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

## **5. FASE DE LANCES**

- 5.1. A partir das 10:00h da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.
  
- 5.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
  - 5.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.
  
- 5.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior, em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.
  - 5.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.
  - 5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de 0,5% (zero vírgula cinco por cento)





- 5.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.
- 5.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.
- 5.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.
- 5.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá automaticamente no horário indicado no sistema, podendo haver prorrogação automática. Nos 2 (dois) minutos finais, o sistema iniciará a contagem regressiva (“dou-lhe uma” e “dou-lhe duas”), encerrando no horário previsto. Havendo novo lance nos últimos 2 (dois) minutos, o prazo será automaticamente prorrogado por mais 2 (dois) minutos, sucessivamente, até que não haja novos lances, quando ocorrerá o encerramento definitivo.

## **6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

- 6.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.
- 6.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.
- 6.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.
- 6.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.
- 6.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.
- 6.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.
- 6.3.1. Além da documentação supracitada, o fornecedor com a melhor proposta deverá encaminhar indicação de custos unitários e formação de preços, conforme modelo anexo, com os valores adequados à proposta vencedora.
- 6.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.





6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.5.1. conter vícios insanáveis;

6.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

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

6.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

6.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

6.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.6.2. apresentar um ou mais valores de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

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

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

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

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

6.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.





6.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## 7. HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.

7.2 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

c) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

7.2.1 Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b” e “c” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

7.2.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.2.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.2.2.1.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.2.2.1.2 O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

7.2.3 Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.2.4 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

7.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.





7.5 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.6 Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7.6.1 Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

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

7.8 Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

## 8. DA CONTRATAÇÃO E FORMALIZAÇÃO

8.1. Após julgamento e habilitação, a formalização do vínculo ocorrerá por meio de Termo de Contrato, observadas a natureza e o valor do objeto, bem como as exigências do Termo de Referência de cada Bloco, com a Nota de Empenho, conforme aplicável à natureza e valor da contratação.

8.2. Considerando que a presente dispensa abrange três blocos destinados a Secretarias distintas, a contratação será formalizada de modo segregado, gerando CONTRATOS DISTINTOS, vinculados às respectivas Secretarias demandantes, conforme o(s) lote(s) adjudicado(s) em cada Bloco:

8.2.1. **Contrato(s) do BLOCO A – Saúde:** vinculado(s) à Secretaria Municipal de Saúde, destinado(s) ao atendimento da UMS e UPA do Cipó, com execução e fiscalização pela estrutura designada pela Saúde, conforme TR.

8.2.2. **Contrato(s) do BLOCO B – Educação:** vinculado(s) à Secretaria Municipal de Educação, destinado(s) ao atendimento da Rede Municipal de Ensino, com execução e fiscalização pela estrutura designada pela Educação, conforme TR.

8.2.3. **Contrato(s) do BLOCO C – Assistência Social:** vinculado(s) à Secretaria Municipal de Assistência Social, destinado(s) ao atendimento aos Equipamentos da Assistência Social no Município de Embu Guaçu, com execução e fiscalização pela estrutura designada pela Assistência Social, conforme TR.

8.2.4.

8.3. A vigência dos contratos será limitada ao período emergencial estabelecido nos Termos de Referência, com horizonte máximo de até **90 (noventa) dias**, dimensionado para cobertura do intervalo até a conclusão do procedimento licitatório regular em curso, sendo vedada a utilização do instrumento emergencial como substituto indevido do certame regular e vedada a ampliação injustificada do objeto e dos quantitativos.





- 8.4. O fornecedor adjudicatário será convocado por meio eletrônico para assinatura do contrato e apresentação de documentos eventualmente atualizados, no prazo definido na convocação. A assinatura poderá ocorrer presencialmente ou por assinatura eletrônica/digital, conforme fluxos internos estabelecidos. A recusa injustificada em formalizar a contratação ou manter a proposta sujeitará o fornecedor às sanções cabíveis.
- 8.5. Antes da formalização e/ou emissão de empenho, a Administração verificará a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas, as quais deverão permanecer válidas durante toda a execução. A perda de regularidade ou o descumprimento das obrigações poderá ensejar medidas administrativas, inclusive rescisão e sanções, conforme legislação e contrato.
- 8.6. A Administração designará formalmente gestor e fiscal para cada contrato, com atribuição de acompanhar a execução, receber e atestar entregas, registrar ocorrências, promover notificações e instruir eventual aplicação de penalidades, assegurando rastreabilidade e controle.
- 8.7. Os atos essenciais da contratação serão registrados no processo e publicados conforme exigências legais e regulamentares, com indicação expressa da Secretaria, fornecedor, lotes, valores e vigência.
- 8.8. Está integralmente vinculado à sua proposta e a todas as condições estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos
- 8.9. Tem ciência e aceita as condições de rescisão e os direitos da Administração previstos nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021
- 8.10. No momento da formalização, será verificada a manutenção de todas as condições de habilitação e contratação exigidas neste Aviso, as quais devem ser mantidas pelo fornecedor durante toda a vigência do contrato.

## **9. SANÇÕES**

- 9.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
- 9.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 9.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 9.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;
- 9.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 9.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 9.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;





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

9.1.9 fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

9.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

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

9.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

9.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

9.5 A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

9.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

9.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho





fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

9.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

9.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

9.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

9.11 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

## **10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

10.1 O procedimento será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

10.2 No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

9.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

9.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

9.2.3. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

9.2.4. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

9.3 As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)

9.4 Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

9.5 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.6 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.





9.7 Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

9.8 No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.9 As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

9.10 Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

9.11 Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

9.12 Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

9.13 Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos

ANEXO I – Documentação exigida para habilitação

ANEXO II-A – Termo de Referência (Bloco A – Saúde)

ANEXO II-B – Termo de Referência (Bloco B – Educação)

ANEXO III-A – Modelo de Proposta Comercial (Bloco A – Saúde)

ANEXO III-B – Modelo de Proposta Comercial (Bloco B – Educação)

ANEXO IV – Modelos de Declarações obrigatórias

ANEXO V – Minuta de Contrato

Embu – Guaçu, 05 de fevereiro de 2026.

---

Francisco Jose do Nascimento  
Prefeito Municipal de Embu Guaçu  
**Contratante**





## ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

### 1 Habilitação jurídica:

- 1.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 1.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 1.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### 2 Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 2.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 2.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 2.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes *estadual e/ou municipal*, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 2.6 prova de regularidade com a Fazenda *Estadual e/ou Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 2.7 caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *estaduais ou municipais* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;





### 3 **Qualificação Econômico-Financeira:**

- 3.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

### 4 **Qualificação Técnica**

4.1 Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando fornecimento anterior compatível (gêneros alimentícios ou equivalentes), contendo identificação do emitente, objeto, período e declaração de execução a contento, admitindo-se atestados por fornecimento parcelado/continuado ou por itens/lotes, desde que compatíveis com o volume e a urgência da presente contratação.





**ANEXO– IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA**

**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 0011.2026**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 1139/2026**  
**TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE**

**OBJETO:** A presente contratação visa o “Dispensa de Licitação” para aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais de Educação e Saúde da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Termo de Referência.

**DECLARAÇÃO**

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Dispensa de Licitação nº \*\*/20\_\_ – Processo nº \*\*/20\_\_, instaurada pelo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que a empresa:

- 1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;
- 2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- 3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- 4 - Não incorre nas demais condições impeditivas da lei 14.133/21
- 5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

\_\_\_\_\_, ... de ..... de 20\_\_.

---

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

(papel timbrado da licitante)





TR	TERMO DE REFERÊNCIA	Nº 001/2026
----	---------------------	-------------

DEMANDANTE	
Órgão:	Secretaria Municipal da Saúde
Secretária de Saúde:	Eliane Alves Faria
Matrícula:	4592
Setor requisitante:	Departamento de Nutrição
Nome:	Sheila Ferreira Batista
Matrícula:	2357
E-mail:	<a href="mailto:Ums.saude.eg@gmail.com">Ums.saude.eg@gmail.com</a>
1	<b>OBJETO</b>

**Objeto:** Aquisição de Alimentos Não Perecíveis (90 dias).

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de alimentos não perecíveis, conforme especificações estabelecidas neste documento, com a finalidade de atender às necessidades da Secretaria Municipal da Saúde de Embu-Guaçu, via processo de Compra Direta.

A contratação visa garantir o abastecimento contínuo e seguro das unidades de saúde, assegurando a disponibilidade de gêneros alimentícios essenciais para o preparo de refeições destinadas a pacientes internados, usuários dos serviços de saúde e participantes de ações institucionais, campanhas e atividades de promoção da saúde.

A medida busca assegurar regularidade, qualidade nutricional e segurança alimentar, contribuindo para a manutenção das atividades assistenciais, o adequado funcionamento das unidades e a melhoria das condições de atendimento à população.

**Prazo:** 90 (noventa) dias.

**Prorrogação:** Prorrogável conforme Artigo 22 do Decreto Federal nº 11.462/2023, Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Artigo 46 do Decreto Municipal nº 9.253/2023.

**Fundamentação:** Lei 14.133/2021  
DFD 115/2026  
ETP 001/2026

A presente contratação fundamenta-se na **Lei nº 14.133/2021**, que dispõe sobre normas gerais de licitação e contratação no âmbito da Administração Pública. Em especial:

- **Art. 18** – Determina que as contratações devem estar alinhadas ao planejamento da Administração, incluindo o Plano Anual de Contratações (PAC).
- **Art. 11, inciso I** – Estabelece que a contratação deve atender ao interesse público, com eficiência, eficácia e economicidade.
- **Art. 74** – Dispõe que a elaboração do Termo de Referência deve ser precedida por Estudo Técnico Preliminar.





Além disso, a aquisição de **alimentos não perecíveis** está amparada na legislação sanitária e regulatória vigente, especialmente:

- **Lei nº 6.437/1977** – Dispõe sobre infrações à legislação sanitária.
- **Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor)** – Estabelece regras sobre rotulagem, validade, segurança alimentar e direitos do consumidor.
- **Resoluções da ANVISA** – Normas sobre boas práticas de fabricação, rotulagem, conservação e controle sanitário de alimentos.
- **Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto nº 12.342/1978)** – Define padrões sanitários para produção, armazenamento e comercialização de gêneros alimentícios.
- **Normas Técnicas do CVS e NTA** – Regulamentam requisitos específicos para alimentos embalados, farináceos, lácteos, cereais e demais produtos constantes deste Termo de Referência.

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir **insumos alimentares adequados, seguros e de qualidade**, assegurando o abastecimento contínuo das unidades de saúde, o preparo de refeições para pacientes e o suporte às atividades assistenciais, educativas e institucionais da Secretaria Municipal da Saúde de Embu-Guaçu.

Dessa forma, o Termo de Referência está devidamente fundamentado em **normas legais, sanitárias e regulatórias**, garantindo segurança jurídica, conformidade técnica, eficiência administrativa e atendimento ao interesse público.

#### **Justificativa para Compra Direta**

Considerando a urgência da demanda e a impossibilidade de tramitação do processo licitatório dentro do prazo necessário, torna-se imprescindível a adoção da modalidade de **compra direta** para a aquisição de alimentos não perecíveis, pelo período de 90 dias.

A medida se fundamenta na necessidade de garantir o abastecimento contínuo e seguro das unidades de saúde da Secretaria Municipal da Saúde de Embu Guaçu, assegurando a disponibilidade de gêneros alimentícios essenciais para:

- o preparo de refeições destinadas a pacientes internados;
- usuários dos serviços de saúde;
- participantes de ações institucionais, campanhas e atividades de promoção da saúde.

A contratação emergencial busca preservar a regularidade do fornecimento, a qualidade nutricional e a segurança alimentar, elementos indispensáveis para a manutenção das atividades assistenciais e para o adequado funcionamento das unidades de saúde.

Dessa forma, a compra direta se justifica como medida necessária e urgente para evitar descontinuidade nos serviços prestados à população, garantindo a efetividade das ações de saúde pública e a melhoria das condições de atendimento.

2

**DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**





ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	LOTE	UNID./CX	QUANT. 90 DIAS	VLR. MED. UNIT.	VLR. MED. TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO - 1KG Descrição do Objeto Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar refinado" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade.	1	UND	1850	R\$ 6,23	R\$ 11.525,50
2	AMIDO DE MILHO - 1KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco, atóxico, resistente hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade.	1	UND	84	R\$ 13,62	R\$ 1.144,08
3	ADOÇANTE - 75ML Definição Adoçante é o alimento destinado a todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que necessitam de dietas especiais, como os diabéticos. Designação Adoçante dietético líquido. Características do Produto O adoçante deverá ser elaborado com produtos de origem animal ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser frasco plástico, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 75 ml, com data de fabricação e validade.	3	UND	443	R\$ 14,66	R\$ 6.494,38
4	AVEIA EM FLOCOS - 500G Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 450 gramas, com data de fabricação e validade.	1	UND	54	R\$ 15,35	R\$ 828,90
5	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.	4	Pacote – 5 KG	400	R\$ 32,17	R\$ 12.868,00





6	<p>ARROZ INTEGRAL - 1KG Descrição do Objeto Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz Agulhinha Tipo I Integral. Classificação O arroz integral (de cor castanha, devido ao facto de não lhe ser removida a película) deve o seu valor aos nutrientes que se encontram na casca. Características do Produto Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada, contendo 1Kg, denominação do produto, data de validade.</p>	4	Pacote – 1 KG	126	R\$ 8,89	R\$ 1.120,14
7	<p>ATUM RALADO OU SÓLIDO – LATA 170g - Atum em conserva, tipo ralado ou sólido, preparado a partir de pescado selecionado e acondicionado em óleo comestível. Produto embalado em lata metálica com peso líquido de 170g, íntegra, sem amassados, ferrugem, estufamento ou vazamentos. Deverá apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto devidamente rotulado, contendo identificação do fabricante, registro no órgão competente, lote e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente</p>	9	UND	48	R\$ 11,53	R\$ 553,44
8	<p>Biscoito salgado tipo água e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	6	UND	1335	R\$ 8,12	R\$ 10.840,20
9	<p>Biscoito cream cracker integral Descrição do Objeto Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido mínimo de 330 gramas o pacote.</p>	6	UND	568	R\$ 9,63	R\$ 5.469,84
10	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Doce Maisena, composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter no mínimo 200 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	6	UND	799	R\$ 6,50	R\$ 5.193,50





11	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.	6	UND	700	R\$ 11,84	R\$ 8.288,00
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.	6	UND	700	R\$ 6,58	R\$ 4.606,00
13	BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL - PACOTE 400G. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem contendo 400g.	6	UND	500	R\$ 15,91	R\$ 7.955,00
14	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS. Alimento Achocolatado com Malte e Ovos, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiemético fosfato tricálcico. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Porção de 20g: Valor energético 75 a 78 Kcal; Carboidrato 14 a 17g; Proteínas 0,5 a 0,8g; Gorduras totais 0,4 a 0,7g; Gorduras saturadas 0,3 a 0,6g; Fibras alimentares 0,7 a 1g; Sódio 30 a 33mg. O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1Kg cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.	3	UND	48	R\$ 31,80	R\$ 1.526,40
15	BISCOITO WAFER – PACOTE COM NO MÍNIMO 140g - Biscoito tipo wafer, composto por camadas de massa crocante intercaladas com recheio sabor diversos. Produto acondicionado em embalagem original do fabricante, com peso líquido mínimo de 140g, íntegra, bem vedada e sem sinais de violação. Deverá apresentar textura crocante, sabor e odor característicos, livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Rotulagem conforme legislação sanitária vigente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.	6	UND	500	R\$ 4,31	R\$ 2.155,00
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - 500GR Descrição do Produto Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado. Classificação O café torrado, de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em: - Café torrado e moído. Características O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes e espécies vegetais genuínos são e limpos, ou em pó proveniente dos mesmos. Embalagem A embalagem inicial ou primária	4	UND	3120	R\$ 29,88	R\$ 93.225,60





	deverá ser saco aluminizado de polipropileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.					
17	CAMOMILA - 90GR A Camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 90 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 90 G	216	R\$ 18,06	R\$ 3.900,96
18	CANELA - 200GR - A canela deverá ser constituída por cascas ou moída, procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. A canela não deverá ser esgotada. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 200 G	126	R\$ 51,21	R\$ 6.452,46
19	CAPIM SANTO - 200GR Capim Santo - Capim-santo, capim-limão, capim-cidreira, ou Cymbopogon citratus são folhas estreitas e compridas. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 200 G	126	R\$ 15,19	R\$ 1.913,94
20	COENTRO - 200GR “coentro” ou Coriandro” e, quando moído, por “coentro moído “em pó”. O Coentro deverá ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e descascados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 200 G	126	R\$ 37,33	R\$ 4.703,58





21	<p>COLORAU OU COLORÍFICO - 500GR Colorau ou colorífico – de cor avermelhada e origem vegetal, extraído de sementes dessecadas e trituradas de urucum. Deverá ser apresentado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.</p>	7	Pacote – 500 G	126	R\$ 7,10	R\$ 894,60
22	<p>COMINHO - 500GR Cominho – é o fruto do Cuminum Cyminum, L. O produto será designado por “cominho” e, quando moído, por “cominho moído” ou “em pó”. O Cominho deverá ser constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.</p>	7	Pacote – 500 G	126	R\$ 28,01	R\$ 3.529,26
23	<p>CHÁ MATE - 250GR Definição “Erva mate” ou simplesmente “mate” é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do “Ilex brasilienses ou paraguayensis”. Classificação O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: a) queimado – quando tostado. Características O mate constituído pelas folhas, hastes, pecíolos, pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não poderá ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais estranhos. O mate não deverá ter cheiro de fumaça e sabor normal. O mate não deverá apresentar-se em pó muito tênue que substitua suspenso, quando feita a infusão, o mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedada, com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com data de fabricação e validade.</p>	7	UND	275	R\$ 8,62	R\$ 2.370,50
24	<p>COCO RALADO - 100GR O coco ralado deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Poderá ser adoçado ou natural. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 100 (cem) gramas, com data de fabricação e validade.</p>	1	UND	180	R\$ 9,14	R\$ 1.645,20





25	<p>CRAVO - 250GR O cravo deverá ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, são e limpos. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 250 gramas, denominação do produto, data de validade.</p>	7	Pacote – 250 G	48	R\$ 67,71	R\$ 3.250,08
26	<p>CREME DE LEITE - 200GR Descrição do Produto Creme de leite é a gordura emulsificante do leite, um produto na maior parte das vezes industrializado, feito a partir do leite. Produto obtido pela separação parcial da gordura do leite por processo de centrifugação, homogeneização, pasteurização e resfriamento. Características O creme de leite deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Embalagem A embalagem contendo 200 gramas.</p>	2	UND	500	R\$ 5,98	R\$ 2.990,00
27	<p>CÚRCUMA/AÇAFRÃO - 500GR . A Cúrcuma/Açafrão em pó, deverá ser constituída por rizomas são, limpos e sem mistura. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.</p>	7	Pacote – 500 G	48	R\$ 18,90	R\$ 907,20
28	<p>DOCE DE LEITE - 800G Descrição do produto Doce de leite é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelizarão. O produto é designado "doce de leite". O doce de leite é classificado de acordo com a sua consistência em: doce de leite cremoso ou em pasta. O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Embagaem com no minimo 800g.</p>	2	UND	24	R\$ 41,48	R\$ 995,52
29	<p>ERVA-DOCE - 300GR A erva-doce deverá ser constituída por frutos maduros inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, são, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 300 gramas, denominação do produto, data de validade.</p>	7	Pacote – 300 G	48	R\$ 30,23	R\$ 1.451,04





30	ERVILHA SECA - 500GR Descrição do Objeto Produto obtido de grãos sadios da vagem que tem o mesmo nome. Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto Leguminosa que pose ser consumida seca ou verde. Quando verde é considerada uma leguminosa. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, data de fabricação e validade.	4	Pacote – 500 G	411	R\$ 9,28	R\$ 3.814,08
31	Farinha de Mandioca, Classe fina, baixa acidez, tipo 01, Acidez: Baixa Acidez, Classe: Fina, Grupo: Seca, Subgrupo: Branca farinha de mandioca seca. Composição nutricional na porção(50g): VCT: 164 a 168kcal; Carboidratos 40 a 44g; Proteínas: 0,4 a 0,9g; Fibra: 3,0 a 3,5g. Embalagem contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	1	Pacote – 500 G	450	R\$ 5,09	R\$ 2.290,50
32	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 176 a 181kcal, Carboidratos 35 a 40g, Proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,0 a 1,5g, Fibra alimentar 2,0 a 2,5g, Sódio 20 a 25mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.	1	UND	250	R\$ 7,94	R\$ 1.985,00
33	FARINHA DE ROSCA - 500GR Descrição do Produto Farinha é o produto obtido pela torração de matérias-primas, utilizadas na fabricação de pães (farinha de trigo, água, fermento, sal, açúcar). Características As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem A embalagem primária ou inicial, deverá ser de plástico, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e denominação do produto.	1	Pacote – 500 G	102	R\$ 8,60	R\$ 877,20
34	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 0 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.	1	UND	275	R\$ 8,80	R\$ 2.420,00
35	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	4	Quilo	1000	R\$ 9,15	R\$ 9.150,00





36	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO TABLETE - 60GR Definição Fermento biológico o produto obtido de culturas puras de leveduras por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos torneados. Fermento biológico fresco e aquela pasta bege de consistência firme que vem em tabletes. Ele e composto somente de leveduras condenadas, não tem nenhum emulsificante, por esse motivo e considerado mais saudável. Por ser um produto fresco, precisa ficar na geladeira e seu tempo de armazenagem e menor (15 dias). Deve ser misturado diretamente na farinha. Embalagem Embalagens de 60 (sessenta) gramas contendo internamente, 4 (quatro) unidades de 15 (quinze) gramas cada.	9	UND	75	R\$ 7,38	R\$ 553,50
37	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - 500G Descrição Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Classificação Fermento Seco Granulado. Características O Fermento – em formato de Grânulos ou cilindros de tamanhos variados. Cor – do branco ao castanho escuro. Cheiro e sabor próprio. Embalagem A embalagem inicial ou primária do Fermento Granulado – deverá ser sache de plástico, atóxico, resistente, selado a vácuo, com peso líquido de 500 gramas, com data de fabricação e validade, lote.	9	UND	150	R\$ 18,28	R\$ 2.742,00
38	Fermento Em Pó “Fermento Desidratado” e “Levedura Seca”. Características O Fermento EM PÓ QUÍMICO terá aspecto de pó, de cor branco. Cheiro e sabor próprio. Embalagem A embalagem inicial ou primária do Fermento Químico em Pó – deverá ser lata de papelão revestidas ou pote plástico, atóxicos, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 100 (cem) gramas, com data de fabricação e validade.	9	UND	90	R\$ 7,30	R\$ 657,00
39	Fubá de milho, obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,5 a 2,0g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.	1	Pacote – 500 G	500	R\$ 4,97	R\$ 2.485,00
40	GELATINA DIET 12G Descrição do produto Pó para gelatina para dietas de ingestão controlada de açúcares colorido artificialmente. Embalagens com 12g (doze gramas) cada. Sabores sortidos entre a quantidade requerida.	3	UND	750	R\$ 5,37	R\$ 4.027,50
41	GELÉIA DE FRUTAS DIVERSOS SABORES - 230GR O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina e ácido cítrico, para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pote de vidro transparente, com tampa de folha de flandres, com 230 (duzentos e trinta) gramas, com data de fabricação e validade, não se deverão observar sinais de alterações das alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.	3	UND	48	R\$ 25,70	R\$ 1.233,60





42	GENGIBRE- 200GR O produto será designado por "gingibre moído" ou "em pó". O gengibre deverá ser constituído por rizomas achatadas, são e limpos. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	UND	48	R\$ 27,30	R\$ 1.310,40
43	LEITE CONDENSADO - 395GR Descrição do Produto Produto obtido pela desidratação parcial do leite adicionado de sacarose ou glicose, devendo apresentar consistência cremosa e textura homogênea. Características O leite condensado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Embalagem A embalagem inicial, a lata ou TP contendo 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas, não pode estar amassada e não pode estar estufada.	2	UND	500	R\$ 8,43	R\$ 4.215,00
44	LEITE DE COCO - 200ML Definição do Produto Leite de coco e a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro. Classificação de acordo com as suas características próprias e composição. Deverá estar isento de substâncias estranhas a sua composição, exceto as previstas nesta norma. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser envasado em garrada de vidro, transparente, atóxica, resistente contendo 200 ml, com data de fabricação e validade, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.	2	UND	48	R\$ 8,48	R\$ 407,04
45	LEITE EM PÓ DESNATADO - 400GR Descrição do Produto Leite de vaca desidratado, constituído apenas por leite em pó sem gorduras extras, obtido do leite natural. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas são, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido a partir de 400 (quatrocentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	Pacote – 400 G	222	R\$ 30,14	R\$ 6.691,08
46	LEITE EM PÓ, Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.	2	UND	975	R\$ 22,21	R\$ 21.654,75





47	Leite em pó sem lactose Descrição do Produto Leite em pó, zero lactose com mais proteína e cálcio, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. ZERO LACTOSE. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido a partir de 300 (trezentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	Pacote – 300 G	222	R\$ 35,21	R\$ 7.816,62
48	LEITE UHT - 1L Descrição do produto (Ultra High Temperature), também conhecido como Longa Vida, é obtido pelo processo de temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C. O choque térmico pela qual o leite passa foi nomeado de Pasteurização, este processo permite eliminar as bactérias, com isso as propriedades do leite são conservadas sem a necessidade de refrigeração, daí o nome "longa vida". Características do Produto o leite deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser asséptica (inibe o desenvolvimento de micro- organismos), resistente, selado automaticamente, com peso líquido de 01 (um) litro, com data de fabricação e validade.	2	UND	289	R\$ 8,35	R\$ 2.413,15
49	LOURO - 250GR Definição Louro – é a folha do Laurus nobilis, L. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 250 G	75	R\$ 32,85	R\$ 2.463,75
50	Massa para sopa tipo: Ave maria. Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.	8	UND	150	R\$ 5,71	R\$ 856,50
51	MACARRÃO PARAFUSO - Massa alimentícia; seca; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.	8	UND	900	R\$ 6,00	R\$ 5.400,00
52	MAIONESE - 500GR Descrição do produto Molho à base de óleo e ovo, com a forma de uma emulsão, preparado a frio e condimentado com vários temperos. Embalagem A embalagem inicial ou primária, transparente, atóxico, inquebrável, resistente, com tampa rosqueável, com peso líquido de no mínimo 450 gramas, com data de fabricação e validade	5	UND	48	R\$ 10,35	R\$ 496,80





53	Manjerona Folha da Origanum majorana, L. acompanhada ou de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "manjerona" e, quando moído, por "manjerona moída" ou "em pó". A manjerona deverá ser constituída por folhas de espécimens vegetais genuínos, inteiras ou em pó, sãs, limpas e secas. Pacote – 200 G	7	Pacote – 200 G	48	R\$ 24,89	R\$ 1.194,72
54	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR Classificação do Produto Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. Características do Produto Os óleos e as gorduras comestíveis devem obedecer, os seguintes critérios de qualidade: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Obtidos de matérias – primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	Pote – 500 G	1000	R\$ 10,13	R\$ 10.130,00
55	MILHO PARA PIPOCA - 500 G Descrição do Produto Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. Classificação: cereais inflados – quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Poderão conter ou ser recobertos de outras substâncias comestíveis. Características Gerais: Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástica, transparente, atóxica, resistente, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a denominação específica do produto, bem como a data de fabricação e validade.	9	UND	144	R\$ 8,02	R\$ 1.154,88
56	MILHO VERDE EM CONSERVA - 170GR O milho em conserva deverá ser fabricado a partir de matérias-primas (grãos) sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Embalagem Embalagem inicial, lata puch, atóxica, contendo 170 gramas.	9	UND	869	R\$ 5,69	R\$ 4.944,61
57	MISTURA PARA REFRESCO DIET - DIVERSOS SABORES DE 1KG Descrição do Produto Formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Classificação O produto será designado "refresco de fruta DIET", seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: "refresco de fruta DIET sabor pêssego". Característica do Produto O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser plástica atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 quilo,	3	UND	250	R\$ 73,32	R\$ 18.330,00





	data de fabricação e validade, denominação do produto.					
58	MISTURA PARA REFRESCO DIVERSOS SABORES DE 1KG Descrição do Produto Formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Classificação O produto será designado "refresco de fruta", seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: "refresco de fruta sabor pêssego". Característica do Produto O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas a sua composição normal. Embalagem A embalagem inicial ou primaria deverá ser plástica atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade, denominação do produto.	3	UND	525	R\$ 20,80	R\$ 10.920,00
59	NOZ-MOSCADA - 500GR O o produto pode3rá ser designado "noz-moscada" e, quando moída, por "noz-moscada em pó" ou "moída". A noz-moscada deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 500 G	48	R\$ 50,24	R\$ 2.411,52
60	ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.	5	UND	1125	R\$ 9,75	R\$ 10.968,75
61	Orégano Folha de Origanum vulgares,L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "orégano". Pacote – 500 G	7	Pacote – 500 G	66	R\$ 17,50	R\$ 1.155,00
62	SAL REFINADO EXTRA IODADO - 1KG Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante.. Características do Produto O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Embalagem Embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.	7	UND	375	R\$ 3,34	R\$ 1.252,50
63	Sardinha em óleo comestível- Ingredientes: Sardinha, água de constituição, óleo de soja e sal. Embalagem em latas de até 125g. (Peso líquido).	9	UND	126	R\$ 7,00	R\$ 882,00





64	TEMPERO BAIANO - 1KG Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo e denominação do produto, data de validade.	7	UND	24	R\$ 28,01	R\$ 672,24
65	TORRADA - Descrição E o pão levado ao forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, conseqüentemente, pela perda de água. O endurecimento da massa torna possível uma melhor aplicação de coberturas ou recheios, além de tornar pães já envelhecidos mais palatáveis. Além de tudo e uma refeição extremamente comum pelas manhas, por ser simples e saborosa. Pacote com peso líquido de no mínimo 120 gramas.	6	UND	500	R\$ 8,59	R\$ 4.295,00
66	VINAGRE TINTO - 750ML Definição Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética de uma mistura de álcool (90%), vinho tinto (10%), água potável, corantes naturais e conservador. Características O vinagre deverá ser preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. No vinagre de álcool não será permitido o uso de conservadores. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser garrafa plástica tipo PET, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 750 ml, com data de fabricação e validade.	9	UND	428	R\$ 6,55	R\$ 2.803,40

### 3

### JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

#### Justificativa

A presente contratação tem como finalidade garantir o fornecimento contínuo de alimentos não perecíveis destinados às unidades de saúde, hospitais municipais, programas assistenciais e demais ações sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde.

A justificativa fundamenta-se nos seguintes aspectos:

- Continuidade dos serviços públicos essenciais: a alimentação adequada integra a assistência prestada em unidades de saúde, sendo indispensável para pacientes internados, acompanhantes e servidores em regime de plantão.
- Prevenção de desabastecimento: a ausência de fornecimento comprometeria diretamente a execução das atividades institucionais, gerando riscos à saúde da população atendida e à credibilidade da gestão pública.
- Planejamento institucional e contingência administrativa: embora a demanda tenha sido prevista, a troca de equipes responsáveis pela condução do processo licitatório





inviabilizou a conclusão da licitação dentro do prazo necessário, impondo a adoção de medida emergencial para evitar descontinuidade.

- Eficiência e economicidade: a contratação emergencial assegura a manutenção dos serviços até a conclusão do processo licitatório regular, observando os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.
- Interesse público primário: a medida visa proteger a população, garantindo acesso a alimentação básica e segura em programas de saúde e assistência, em conformidade com os princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da universalidade do atendimento.

## Fundamentação Legal

Nos termos da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos):

- O art. 11 estabelece que as contratações públicas devem observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, transparência, economicidade e interesse público.
- O art. 18 dispõe sobre a necessidade de planejamento prévio, por meio da elaboração de Estudo Técnico Preliminar e Documento de Formalização da Demanda.
- O art. 75, inciso VIII, prevê a dispensa de licitação em situações emergenciais ou de calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento que não possa aguardar o trâmite regular do processo licitatório, visando evitar prejuízos ou comprometer a continuidade dos serviços públicos.

Dessa forma, a presente contratação enquadra-se na hipótese legal de dispensa de licitação por emergência, observando-se os limites e prazos estabelecidos pela legislação vigente, e encontra respaldo nos princípios constitucionais e administrativos que regem a atuação da Administração Pública.

## Objetivo

O objetivo da contratação é assegurar que a Secretaria Municipal de Saúde disponha de alimentos não perecíveis em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas demandas institucionais, com vistas a:

- Manter a regularidade do abastecimento de gêneros alimentícios essenciais, evitando interrupções nas rotinas de atendimento.
- Fortalecer a capacidade operacional da Secretaria, garantindo suporte às unidades de saúde e aos programas de assistência alimentar.
- Promover eficiência administrativa e transparência, por meio de um processo de aquisição fundamentado em pesquisa de mercado e em conformidade com a legislação vigente.
- Atender ao interesse público primário, garantindo que a população receba serviços de saúde com qualidade, segurança e continuidade.
- Assegurar rastreabilidade e controle dos estoques, com designação de servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos, evitando desperdícios e assegurando a correta destinação dos gêneros.

4

**REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO**





A execução do objeto contratual consiste no **fornecimento, pela(s) empresa(s) contratada(s), dos alimentos não perecíveis especificados neste Termo de Referência**, destinados às unidades da Secretaria Municipal da Saúde de Embu-Guaçu, assegurando o abastecimento contínuo, a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados à população.

#### 4.1. Entrega dos Materiais

- Os alimentos deverão ser entregues conforme **cronograma definido pela Secretaria Municipal da Saúde**, podendo ocorrer em lotes ou entregas programadas, conforme necessidade administrativa.
- A entrega deverá ocorrer em **embalagem original, lacrada e inviolada**, com identificação legível contendo:
  - nome do produto;
  - lote;
  - data de fabricação;
  - prazo de validade;
  - peso/volume;
  - informações nutricionais e demais dados exigidos pela legislação sanitária.
- O prazo máximo para entrega será de **10 dias úteis** após o recebimento da ordem de fornecimento.
- Os produtos deverão ser transportados e armazenados em conformidade com as **normas de conservação indicadas pelo fabricante**, garantindo a integridade e a qualidade dos alimentos até o recebimento.

#### 4.2. Conformidade Técnica

Todos os alimentos fornecidos deverão atender às **especificações técnicas e sanitárias** exigidas, incluindo:

- Conformidade com normas da **ANVISA**, MAPA (quando aplicável), Código Sanitário do Estado de São Paulo e demais legislações vigentes.
- **Prazo de validade mínimo de 12 meses** a partir da entrega, salvo exceções justificadas no Termo de Referência.
- Embalagens **originais, íntegras, invioladas e devidamente identificadas**.
- Produtos fora das especificações, vencidos, com embalagens danificadas, estufadas, amassadas ou com sinais de deterioração **não serão aceitos**.

#### 4.3. Acompanhamento e Fiscalização

A execução será acompanhada por servidor designado pela Secretaria Municipal da Saúde, que atuará como **Fiscal do Contrato**, sendo responsável por:

- registrar ocorrências e não conformidades;
- validar a entrega dos produtos;
- solicitar substituições quando necessário;
- acompanhar o cumprimento das obrigações contratuais.

#### 4.4. Esclarecimentos e Inspeções

A contratada deverá:

- prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização;
- colaborar com inspeções técnicas e sanitárias;





- fornecer informações adicionais sobre composição, rotulagem, armazenamento e procedência dos produtos, quando solicitado.

#### 4.5. Substituição e Responsabilidade

- Produtos entregues em desacordo com as especificações, danificados, vencidos, com embalagens comprometidas ou que apresentem qualquer irregularidade deverão ser **substituídos em até 48 horas**, sem ônus para a Administração.
- A contratada será responsável por todos os custos decorrentes da substituição, transporte e recolhimento dos itens rejeitados.

#### 4.6. Responsabilidade Técnica

A contratada será responsável por:

- quaisquer danos causados por falhas técnicas, irregularidades sanitárias ou inadequação dos alimentos fornecidos;
- riscos à saúde pública decorrentes de produtos impróprios para consumo;
- garantir que todos os alimentos atendam às normas de segurança alimentar e às exigências legais aplicáveis.

#### 4.7. Documentação

Cada entrega deverá ser acompanhada de:

- **Nota fiscal correspondente;**
- Certificados de qualidade e conformidade, quando exigidos;
- Relatório de conformidade, se solicitado pela fiscalização;
- Documentação técnica contendo informações sobre:
  - lote;
  - fabricante;
  - data de fabricação;
  - prazo de validade;
  - composição e rotulagem conforme legislação vigente.

<b>5</b>	<b>PRAZO, LOCAL, HORÁRIO DE ENTREGA E REGRAS DE RECEBIMENTO</b>
----------	---

### 5. Condições de Recebimento

**5.1.** O objeto deste Termo de Referência, constante da tabela acima, será recebido em conformidade com o disposto no artigo 40, inciso II, da **Lei Federal nº 14.133/2021** e suas alterações.

**5.2.** A empresa vencedora deverá comunicar oficialmente via e-mail: **admsmseg@gmail.com** e/ou **alice.compras.smseg@gmail.com**, ao contratante, no dia previsto para a entrega no endereço especificado no item 11 (LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA), com antecedência mínima de **48 horas**.

#### 5.2.1. Recebimento Provisório:

1. Para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto deste TR, conforme especificações constantes da tabela do item 4;
2. Neste momento, o canhoto da Nota Fiscal será assinado pelo Fiscal do Contrato ou Gestor do Contrato, devidamente designados através de Ato Normativo do Gestor da Pasta.





### 5.2.2.

#### Recebimento Definitivo:

1. Após a verificação da qualidade, finalidade, prazo de validade e quantidade das vacinas e testes constantes da tabela do item 4, efetivar-se-á a aceitação;
2. Neste momento, será atestada a respectiva Nota Fiscal, em seu verso, pelo Fiscal do Contrato ou pelo responsável pelo recebimento, designados através de Ato Normativo do Gestor da Pasta;
3. O recebimento definitivo não deverá exceder o prazo de **15 (quinze) dias úteis**, a contar do recebimento provisório.

### 5.2.3. Recusa dos Itens:

Os insumos objeto deste TR serão recusados:

1. No todo ou em parte, quando em desacordo com a funcionalidade, qualidade, prazo de validade ou especificações constantes no item 4 deste TR ou na “Proposta de Preço” considerada apta, devendo ser substituídos, à custa da Contratada, sem prejuízo e/ou ônus para a Administração;
2. Quando apresentarem qualquer defeito durante a verificação de conformidade;
3. Nos casos de sinais externos de avaria de transporte, comprometimento da cadeia de frio ou irregularidade na qualidade e quantidade do produto, verificados na inspeção, devendo ser substituídos por outros com as mesmas características, no prazo de até **15 (quinze) dias corridos**, a contar da comunicação oficial emitida pelo Fiscal do Contrato ou membro da Comissão de Recebimento, com ciência do Gestor do Processo;
4. Será lavrado o **Termo de Recusa**, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o produto ser recolhido e/ou substituído.

### 5.2.4. Substituição dos Produtos:

Nos casos de substituição, iniciar-se-ão os prazos e procedimentos estabelecidos nestas **Condições de Recebimento**.

### 5.2.5. Produtos de Origem Estrangeira:

Os itens de origem estrangeira deverão constar em suas embalagens as informações em **português (Brasil)** para conhecimento, rastreabilidade e classificação.

### 5.3. Local de Entrega do Objeto:

Local	Endereço	Horário
UMS	Rua Celestino Appa, 50 – Vila Louro – Embu-Guaçu – SP	6:00 – 14:00 horas
UPA	Rua 24 de Maio, 22 – Vila Dirce – Embu-Guaçu – SP	6:00 – 14:00 horas
CAPS	Rua Heitor Viviane, 306 – Jardim Emília – Embu-Guaçu – SP	7:00 – 14:00 horas

**5.4. Prazo de Entrega:** Imediato, conforme autorização de fornecimento emitida pela Secretaria de Suprimentos.

6	<b>PAGAMENTO</b>
---	------------------





6.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo do objeto, mediante atesto da fiscalização contratual e apresentação da respectiva nota fiscal, desde que o documento esteja acompanhado do atesto do servidor responsável pelo FISCAL DO CONTRATO, comprovado a regular e satisfatória execução.

6.1.1. A CONTRATANTE efetuará o pagamento em conta bancária creditada em conta corrente indicada pela CONTRATADA, após o protocolo de entrada da Nota Fiscal devidamente atestada junto à CONTRATANTE;

6.2. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência;

6.3. Será também observado para o pagamento, o Regulamento aprovado pelo Decreto 3253 de 16 de outubro de 2023, que regulamenta a aplicação da Lei Federal 14.133/2021.

6.4. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu em favor do FORNECEDOR. Sendo o valor superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário;

6.5. Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais, estas serão devolvidas ao fornecedor, com as informações que motivaram sua rejeição, para as necessárias correções, contando-se o prazo para pagamento, a sua reapresentação.

7

## CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. A entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis deverá ocorrer no local previamente designado pela Contratante, dentro do prazo estipulado no instrumento convocatório e em conformidade com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência.

7.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, devidamente embalados, com prazo de validade vigente e em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais legislações aplicáveis.

7.3. Cada lote entregue deverá estar acompanhado da respectiva nota fiscal, contendo identificação clara do fornecedor, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além de outros documentos exigidos pela legislação pertinente ou pela Administração.

7.4. As embalagens deverão estar íntegras, sem sinais de violação ou avarias, contendo todas as informações obrigatórias de rotulagem, conforme legislação vigente.

7.5. A Administração procederá à conferência dos itens entregues, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aqueles que não atendam às condições estabelecidas neste Termo de Referência ou apresentem irregularidades.

7.6. A rejeição dos produtos implicará na obrigação da Contratada em substituí-los, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na legislação e no contrato.

7.7. O descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à entrega dos alimentos não perecíveis em conformidade com as especificações técnicas, prazos e requisitos de qualidade, sujeitará a Contratada às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos) e demais normas aplicáveis.

7.8. As penalidades poderão consistir em:

- **Advertência**, quando a infração for considerada de menor gravidade e não causar prejuízo relevante à Administração;





- **Multa**, aplicada proporcionalmente ao valor do contrato ou da parcela inadimplida, conforme estipulado no instrumento convocatório e no contrato;
- **Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

**7.9.** A aplicação das penalidades não exclui a obrigação da Contratada de reparar integralmente os danos causados à Administração em decorrência do descumprimento contratual.

**7.10.** A rejeição dos produtos entregues em desacordo com as especificações implicará na obrigação da Contratada em substituí-los, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência e no contrato.

**7.11.** A Contratada garante que todos os alimentos não perecíveis fornecidos estão em conformidade com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, bem como com as normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.

**7.12.** A Contratada responderá integralmente por vícios aparentes ou ocultos que venham a ser constatados nos produtos entregues, obrigando-se à substituição imediata, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

**7.13.** A garantia de qualidade dos alimentos abrange:

- Integridade das embalagens;
- Prazo de validade vigente e adequado ao consumo;
- Conformidade com padrões de rotulagem exigidos pela legislação;
- Ausência de qualquer contaminação ou irregularidade que comprometa a segurança alimentar.

**7.14.** A Administração reserva-se o direito de realizar inspeções, testes ou análises laboratoriais, sempre que julgar necessário, para verificar a conformidade dos produtos entregues.

**7.15.** Eventuais custos decorrentes da substituição de produtos defeituosos ou em desacordo com as especificações correrão exclusivamente por conta da Contratada.

**7.16.** O não atendimento às garantias contratuais poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal cabível.

<b>8</b>
----------

<b>TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO</b>
----------------------------------

**8.1.** É vedada a transferência, cessão ou subcontratação do objeto do contrato, total ou parcialmente, sem prévia e expressa autorização da Administração, nos termos da legislação aplicável.

**8.2.** É vedada a subcontratação total do objeto. A subcontratação parcial e a transferência do contrato ou dos direitos e deveres da Contratada a terceiros somente serão admitidas





mediante prévia e expressa autorização da Contratante, conforme disposto no Art. 85 da Lei nº 14.133/2021.

**8.3.** A eventual autorização para subcontratação parcial ou transferência não exime a Contratada de suas responsabilidades contratuais, permanecendo esta integralmente responsável pela execução do objeto e pela qualidade dos bens fornecidos.

**8.4.** O descumprimento das disposições desta cláusula ensejará a aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência, no contrato e na legislação vigente, sem prejuízo da rescisão contratual e da responsabilização civil e administrativa cabível.

<b>9</b>	<b>OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA</b>
----------	---------------------------------

### 9.1. Obrigações da Contratada

A Contratada deverá:

- Efetuar a entrega dos alimentos não perecíveis no prazo estipulado, conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- Providenciar, imediatamente após o recebimento da nota de empenho, as tratativas necessárias para o cumprimento célere da obrigação.
- Arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, sem ônus à Contratante.
- Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros, por culpa ou dolo, até a entrega efetiva dos produtos, incluindo entregas realizadas por transportadoras.
- Informar tempestivamente ao fiscal do contrato a data provável de entrega dos itens em transporte.
- Fornecer e-mail válido para comunicação formal.
- Entregar os produtos no prazo e local pactuado, sob pena de sanções, inclusive rescisão unilateral.
- Acompanhar os alimentos com suas respectivas Notas Fiscais, certificados de qualidade e informações técnicas exigidas.
- Substituir produtos defeituosos, vencidos, com embalagens danificadas ou em desacordo com as especificações em até **5 (cinco) dias corridos** após notificação da Contratante.
- Entregar os materiais acondicionados em embalagens apropriadas, originais e lacradas, com identificação clara do conteúdo, lote, fabricante e prazo de validade.
- Cumprir normas de sustentabilidade aplicáveis, incluindo descarte adequado de embalagens e produtos vencidos.
- Não subcontratar o objeto sem autorização expressa da Contratante.
- Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas.





- Responsabilizar-se por todas as obrigações legais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias.
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do contrato.
- Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela Contratante.
- Submeter-se à fiscalização irrestrita da Contratante.
- Garantir a operacionalidade do fornecimento, inclusive em casos de greve ou paralisação.
- Indicar preposto com poderes para representar a empresa, inclusive em situações de urgência.
- Encaminhar, junto à Nota Fiscal/fatura, documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação exigidas.

**10**

## **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

A gestão do contrato será realizada pela Secretaria Municipal de Licitações/Suprimentos de Embu-Guaçu, por meio de servidores formalmente designados, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas pela contratada e garantir a adequada execução do objeto.

### **10.1. Responsáveis pela Gestão**

- **Gestor do Contrato:** Servidor indicado pela Secretaria de Licitações, responsável pelo acompanhamento técnico e administrativo da execução contratual.
- **Fiscal do Contrato:** Servidor ou equipe técnica responsável pela verificação da conformidade dos alimentos entregues, controle de qualidade, prazos e atendimento às cláusulas contratuais, indicado(s) pela Secretaria Municipal da Saúde.

### **10.2. Atribuições do Gestor e do Fiscal**

- Acompanhar e fiscalizar a entrega dos alimentos, verificando se estão em conformidade com as especificações técnicas exigidas, incluindo prazo de validade, rotulagem, integridade das embalagens e demais requisitos sanitários.
- Registrar ocorrências, não conformidades e solicitar providências à contratada.
- Validar notas fiscais, certificados de qualidade e demais documentos exigidos.
- Emitir pareceres técnicos e administrativos para subsidiar pagamentos, prorrogações ou aplicação de sanções.
- Manter comunicação formal com a contratada, documentando todas as interações relevantes.

### **10.3. Comunicação e Documentação**

- Toda comunicação entre a contratada e a Administração deverá ser formalizada por meio de e-mail institucional ou sistema oficial de gestão de contratos.





• A contratada deverá manter registros atualizados de entregas, certificados de conformidade, laudos técnicos (quando aplicáveis) e documentos de rastreabilidade dos lotes, disponíveis para consulta da fiscalização.

#### **10.4. Relatórios e Avaliação (quando aplicável)**

A contratada deverá apresentar relatórios mensais contendo:

- Quantitativo de alimentos entregues.
- Garantia e prazo de validade dos produtos.
- Ocorrências registradas e medidas corretivas adotadas.

O desempenho da contratada será avaliado periodicamente, podendo impactar decisões de renovação, aplicação de penalidades ou rescisão contratual.

A Contratante deverá:

- Fiscalizar a execução do contrato.
- Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada, conforme as condições estabelecidas neste instrumento.
- Receber o objeto contratado por meio do setor responsável pela fiscalização.
- Notificar formalmente a Contratada sobre qualquer ocorrência relacionada ao objeto, fixando prazo para correção.
- Exigir, a qualquer tempo, documentos que comprovem o pagamento de encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais, bem como a manutenção das condições de habilitação.
- Designar servidor ou comissão para acompanhar e fiscalizar a entrega, registrando falhas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente.
- Efetuar o pagamento conforme prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.
- Realizar as retenções tributárias devidas.
- Comunicar imediatamente à Contratada qualquer irregularidade referente ao objeto.

**11**

### **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

#### **11. Habilitação**

Sem prejuízo das demais exigências legais, a proponente deverá apresentar, no momento da habilitação:

##### **11.1.1. Licença de Funcionamento**

Documento atualizado e válido, emitido pela autoridade competente (Prefeitura ou órgão regulador local), compatível com atividades de comércio, distribuição ou armazenamento de gêneros alimentícios, comprovando que o estabelecimento está apto a exercer atividades relacionadas ao fornecimento de alimentos não perecíveis.

##### **11.1.2. Registro Cadastral da Empresa**





- Comprovante de inscrição no CNPJ.
- Contrato social, estatuto ou documento equivalente atualizado, com CNAE compatível com o objeto da contratação (comércio e/ou distribuição de alimentos).

#### 11.1.3. Certificação de Conformidade dos Produtos

Apresentar declaração ou certificado de conformidade dos alimentos ofertados, quando aplicável, em relação às normas técnicas da ABNT, INMETRO ou demais regulamentações sanitárias vigentes, garantindo segurança, qualidade e adequação ao consumo humano.

11.1.3.1. Caberá ao proponente comprovar que os produtos ofertados atendem às normas sanitárias aplicáveis e não estão sujeitos a regime específico de vigilância sanitária além das exigências legais para alimentos embalados.

11.1.3.2. Caso haja certificação em processo de renovação, a empresa deverá apresentar cópia do protocolo de solicitação junto ao órgão competente.

#### 11.1.4. Atestado de Capacidade Técnica

- Emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando fornecimento anterior de gêneros alimentícios, preferencialmente alimentos não perecíveis, em características e prazos compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.
- Em caso de dúvida, a Secretaria poderá solicitar documentos adicionais, como notas fiscais de fornecimentos anteriores.

#### 11.2. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial

Certidão expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com validade de até 90 dias anteriores à data da entrega da documentação, salvo quando constar prazo de validade diverso.

#### 11.3. Impedimentos Legais

Não poderão participar do procedimento licitatório e da contratação:

1. Fornecedores suspensos de participar de licitação ou impedidos de contratar com a Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu.
2. Fornecedor impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública.
3. Fornecedor declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.
4. Fornecedor proibidos de contratar com o Poder Público nos termos do art. 72, §8º, V, da Lei nº 9.605/1998 (crimes ambientais).
5. Fornecedor proibidos de contratar com o Poder Público nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/1992 (improbidade administrativa).
6. Fornecedor cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste TR.
7. Sociedades estrangeiras não autorizadas a funcionar no País.
8. Empresas do mesmo grupo econômico com diretores, sócios ou representantes comuns, salvo comprovação de independência operacional.
9. Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.





10. Empresas que não atendam às condições previstas nas alíneas “a” a “e”, conforme consulta consolidada no portal do TCU ou outro meio idôneo.

#### 11.4. Situações de Insolvência

Será impedida de participar do processo de contratação qualquer empresa sob:

- decretação de falência;
- recuperação judicial ou extrajudicial;
- dissolução ou liquidação.

**12**

### **ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

12.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei 14.133/2021, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

12.2. Para este tipo de aquisição existe um grande número de fornecedores disponíveis no mercado.

12.3. Os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança, deveram ser baseados na Resolução – RDC nº 16, de 28 de março de 2013.

**13**

### **PRAZO DE VALIDADE DOS ITENS**

13.1. O prazo de validade dos itens na hora da entrega não deverá ser inferior a 12 (doze) meses (quando aplicável);

13.2. Os itens deverão apresentar no ato da entrega: data de fabricação e data de validade sem rasuras ou emendas.

13.3. Os itens que estiverem abaixo do padrão estabelecido na proposta ou que apresentarem qualquer deterioração na qualidade, em razão de quaisquer fatores, ou que apresentem prazo de validade inferior a 12(doze) meses, poderão ser recusados.

**14**

### **AMOSTRAS**

**14.1.** Somente será solicitada amostra da empresa declarada vencedora, que deverá ser apresentada e identificada com o número do pregão e o nome da licitante, devidamente adequada para transporte e guarda, conforme as especificações técnicas descritas no Anexo I deste Edital.

**14.1.1.** Deverá ser apresentada **01 (uma) amostra** de cada item adjudicado, em sua **embalagem primária original**, para verificação das exigências pertinentes ao objeto do pregão, incluindo características organolépticas, integridade da embalagem, rotulagem e demais requisitos sanitários.

**14.1.2.** É de responsabilidade da empresa apresentar **relação das amostras em 02 (duas) vias**, sendo que 01 via será protocolada na Seção de Licitação e devolvida à empresa como comprovante.

#### **14.2. Análise das Amostras**

As amostras serão analisadas com o objetivo de verificar:

- características de aceitabilidade (cor, odor, textura, aparência);





- composição e rotulagem;
- integridade e adequação das embalagens;
- conformidade com as normas sanitárias e especificações:

#### 14.2.1. Normas Sanitárias Principais

- **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**

Responsável por coordenar e fiscalizar alimentos, estabelecendo padrões de identidade e qualidade.

- **Resolução RDC nº 429/2020**

Define regras de **rotulagem nutricional**, incluindo tabela nutricional obrigatória, destaque para açúcares adicionados e uso de símbolos frontais de advertência.

- **Resolução RDC nº 843/2024 e IN nº 281/2024**

Atualizam critérios de risco e reforçam exigências de segurança alimentar, especialmente para produtos embalados e suplementos.

- **Rotulagem obrigatória**

Deve conter:

- Nome do produto
- Lista de ingredientes
- Data de fabricação e validade
- Lote
- Informações nutricionais
- Identificação do fabricante/importador

#### 14.2.2. Especificações para Alimentos Não Perecíveis

**Definição:** Produtos que mantêm características físicas, químicas e microbiológicas por longos períodos sem refrigeração, graças a processos como desidratação, enlatamento ou embalagens herméticas. Exemplos: grãos, farinhas, conservas, leguminosas.

**Conservação:**

Embalagens devem estar íntegras, sem violação.

Armazenamento em local seco, ventilado e protegido da luz solar.

Controle de pragas e umidade.

**Validade:**

Prazo deve estar claramente indicado.

Produtos vencidos ou com embalagem danificada devem ser rejeitados.

**Documentação exigida:**

Nota fiscal com identificação do lote.

Certificados de qualidade ou laudos, quando aplicável.

Conformidade com normas da ANVISA e Ministério da Agricultura.





#### 14.2.3. Pontos de Atenção

**Fiscalização:** A Administração pode realizar inspeções e análises laboratoriais para verificar conformidade.

**Responsabilidade da Contratada:** Substituir produtos em desacordo com especificações, às suas expensas.

**Penalidades:** Descumprimento pode gerar advertência, multa, suspensão ou declaração de inidoneidade, conforme Lei nº 14.133/2021.

#### 14.3. Prazo para Apresentação

A empresa vencedora deverá apresentar as amostras **em até 03 (três) dias úteis** após a realização da sessão pública do pregão.

#### 14.4. Local de Entrega

As amostras deverão ser entregues na:

**Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu – Seção de Licitação**  
Rua Coronel Luiz Tenório de Brito, 458 – Centro – Embu-Guaçu/SP

As amostras devem estar **devidamente identificadas** com:

- nome da empresa;
- número do processo licitatório;
- item e lote correspondente.

#### 14.5. Critérios de Avaliação

As amostras serão submetidas à análise e avaliação, considerando:

- parâmetros e especificações constantes do Anexo I;
- requisitos sanitários;
- integridade e qualidade do produto;
- conformidade com a descrição técnica do edital.

O(s) produto(s) considerado(s) **insatisfatório(s)** em qualquer das análises terá(ão) seu(s) **item(s)/lote(s) automaticamente desclassificado(s)**.

#### 14.6. Utilização das Amostras

As amostras apresentadas serão utilizadas:

- para análise técnica inicial;
- para comparação e conferência no momento da **entrega definitiva** dos produtos pela empresa vencedora.

15

**APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Declaramos, para os devidos fins, que o presente Termo de Referência (TR) foi elaborado com base em critérios técnicos, legais e administrativos, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, sustentabilidade e responsabilidade social, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.





A contratação proposta encontra-se em conformidade com os objetivos institucionais da Secretaria Municipal da Saúde de Embu-Guaçu, sendo tecnicamente viável, economicamente justificável e administrativamente adequada.

Recomenda-se, portanto, a aprovação deste TR e o prosseguimento das etapas subsequentes para a formalização da contratação.

Declaração de Conformidade:

Aprovamos este Termo de Referência e atestamos sua conformidade às disposições do Decreto Municipal nº 3.253 de 16 de outubro de 2023.

Declaramos que este Termo de Referência atende aos requisitos legais e técnicos exigidos para a contratação pretendida, estando em conformidade com os princípios da Administração Pública.

Em observância à legislação aplicável e aos princípios que regem a Administração Pública, encaminha-se o presente Termo de Referência à autoridade competente para apreciação da conveniência e oportunidade da contratação, avaliação do interesse público envolvido e adoção das providências administrativas necessárias ao regular prosseguimento do processo.

Eliane Alves Faria  
**Secretária Municipal da Saúde**





## TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão: Secretaria Municipal de Educação

Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento): Seção de Compras e Suprimentos de Materiais

E-mail: alimesc.eg@gmail.com

Telefone: (11) 4662 9110

### 1. Objeto:

Fornecimento de **alimentos estocáveis** para o preparo das refeições servidas aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Embu-Guaçu, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de refeições nutritivas, adequadas e seguras em conformidade com as diretrizes do FNDE e da equipe de Alimentação e Nutrição Escolar.

### 2. Justificativa e Objetivo da Contratação

A presente contratação tem por objeto a **aquisição emergencial de gêneros alimentícios estocáveis**, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede pública de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A fundamentação da compra decorre da **inexistência de contrato vigente para o fornecimento dos gêneros alimentícios**, em razão da não conclusão do processo licitatório regular em tempo hábil para o início do ano letivo, situação que caracteriza emergência administrativa, nos termos do **art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021**, uma vez que a ausência do fornecimento compromete a continuidade de serviço público essencial.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são indispensáveis para a execução dos cardápios elaborados pelo Nutricionista Responsável Técnico, observando as diretrizes nutricionais e sanitárias estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme disposto na **Lei nº 11.947/2009** e na **Resolução FNDE nº 6/2020**, garantindo a oferta de alimentação adequada e segura aos estudantes.

A contratação emergencial possui **caráter excepcional e temporário**, devendo restringir-se ao quantitativo e ao prazo estritamente necessários para suprir a demanda imediata, até a conclusão do procedimento licitatório regular, respeitando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público.

### 3. Descrições e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	LOTE	UNID./CX	QUANT. 90 DIAS	VLR. MED. UNIT.	VLR. MED. TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO - 1KG Descrição do Objeto Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar refinado" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente	1	Pacote – 1 KG	2800	R\$ 6,23	R\$ 17.444,00





	vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade.					
2	ADOÇANTE - 75ML Definição Adoçante é o alimento destinado a todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que necessitam de dietas especiais, como os diabéticos. Designação Adoçante dietético líquido. Características do Produto O adoçante deverá ser elaborado com produtos de origem animal ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser frasco plástico, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 75 ml, com data de fabricação e validade.	3	Frasco 75ML	- 12	R\$ 14,66	R\$ 175,92
3	AMIDO DE MILHO - 1KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco, atóxico, resistente hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade.	1	UND	216	R\$ 13,62	R\$ 2.941,92
4	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos integros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.	4	Pacote – 5 KG	11700	R\$ 32,17	R\$ 376.389,00
5	ARROZ INTEGRAL - 1KG Descrição do Objeto Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz Agulhinha Tipo I Integral. Classificação O arroz integral (de cor castanha, devido ao facto de não lhe ser removida a película) deve o seu valor aos nutrientes que se encontram na casca. Características do Produto Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada, contendo 1Kg, denominação do produto, data de validade.	4	Pacote – 1 KG	210	R\$ 8,89	R\$ 1.866,90





6	Aveia em flocos - Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 450 gramas, com data de fabricação e validade.	1	Pacote 500 G	-	330	R\$ 15,35	R\$ 5.065,50
7	Biscoito salgado tipo água e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	6	Pacote 400 G	-	4000	R\$ 8,12	R\$ 32.480,00
8	Biscoito cream cracker integral Descrição do Objeto Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido mínimo de 330 gramas o pacote.	6	Pacote 400 G	-	4000	R\$ 9,63	R\$ 38.520,00
9	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.	6	Pacote 400 G	-	4000	R\$ 11,84	R\$ 47.360,00
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.	6	Pacote 400 G	-	4000	R\$ 6,58	R\$ 26.320,00
11	BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL - PACOTE 400G. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem contendo 400g.	6	Pacote 400 G	-	4000	R\$ 15,91	R\$ 63.640,00





12	CAMOMILA - 90GR A Camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 90 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 90 G	-	216	R\$ 18,06	R\$ 3.900,96
13	CANELA - 200GR - A canela deverá ser constituída por cascas ou moída, procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deverá ser esgotada. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 200 G	-	150	R\$ 51,04	R\$ 7.656,00
14	CAPIM SANTO - 200GR Capim Santo - Capim-santo, capim-limão, capim-cidreira, ou Cymbopogon citratus são folhas estreitas e compridas. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 200 G	-	372	R\$ 15,19	R\$ 5.650,68
15	COENTRO - 200GR "coentro" ou Coriandro" e, quando moído, por "coentro moído "em pó". O Coentro deverá ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, sãos, limpos e descascados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 200 G	-	180	R\$ 37,57	R\$ 6.762,60
16	COLORAU OU COLORÍFICO - 500GR Colorau ou colorífico – de cor avermelhada e origem vegetal, extraído de sementes dessecadas e trituradas de urucum. Deverá ser apresentado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias	7	Pacote 500 G	-	1500	R\$ 7,10	R\$ 10.650,00





	estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.					
17	COMINHO - 500GR Cominho – é o fruto do Cuminum Cyminum, L. O produto será designado por “cominho” e, quando moído, por “cominho moído” ou “em pó”. O Cominho deverá ser constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 500 G	- 180	R\$ 28,01	R\$ 5.041,80
18	CRAVO - 250GR O cravo deverá ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 250 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 250 G	- 100	R\$ 67,71	R\$ 6.771,00
19	CÚRCUMA/AÇAFRÃO - 500GR . A Cúrcuma/Açafrão em pó, deverá ser constituída por rizomas sãos, limpos e sem mistura. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 500 G	- 180	R\$ 18,90	R\$ 3.402,00
20	ERVA-DOCE - 300GR A erva-doce deverá ser constituída por frutos maduros inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 300 gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote 300 G	- 210	R\$ 30,23	R\$ 6.348,30





21	ERVILHA SECA - 500GR Descrição do Objeto Produto obtido de grãos sadios da vagem que tem o mesmo nome. Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto Leguminosa que pode ser consumida seca ou verde. Quando verde é considerada uma leguminosa. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, data de fabricação e validade.	4	Pacote 500 G	-	480	R\$ 9,28	R\$ 4.454,40
22	Farinha de Mandioca, Classe fina, baixa acidez, tipo 01, Acidez: Baixa Acidez, Classe: Fina, Grupo: Seca, Subgrupo: Branca farinha de mandioca seca. Composição nutricional na porção(50g): VCT: 164 a 168kcal; Carboidratos 40 a 44g; Proteínas: 0,4 a 0,9g; Fibra: 3,0 a 3,5g. Embalagem contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.	1	Pacote 500 G	-	342	R\$ 5,69	R\$ 1.945,98
23	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 176 a 181kcal, Carboidratos 35 a 40g, Proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,0 a 1,5g, Fibra alimentar 2,0 a 2,5g, Sódio 20 a 25mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.	1	Pacote 500 G	-	342	R\$ 7,94	R\$ 2.715,48
24	FARINHA DE ROSCA - 500GR Descrição do Produto Farinha é o produto obtido pela torração de matérias-primas, utilizadas na fabricação de pães (farinha de trigo, água, fermento, sal, açúcar). Características As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem A embalagem primária ou inicial, deverá ser de plástico, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e denominação do produto.	1	Pacote 500 G	-	300	R\$ 8,60	R\$ 2.580,00
25	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 0 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.	1	Pacote 1 KG	-1	720	R\$ 8,80	R\$ 6.336,00
26	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	4	Pacote 1 KG	-1	5160	R\$ 9,15	R\$ 47.214,00





27	Feijão preto tipo I Definição do produto Entende-se por Feijão Preto por classificação o produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração preta provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Característica do produto O feijão preto, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Os grãos não devem estar avariados, ardidados, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, carunchados e danificados por insetos. Classificação do produto Classe do tipo I, produto que contém no mínimo 95% de grãos de coloração preta. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade.	4	Pacote -1 KG	1680	R\$ 10,71	R\$ 17.992,80
28	Fermento Em Pó "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca". Características O Fermento EM PÓ QUÍMICO terá aspecto de pó, de cor branco. Cheiro e sabor próprio. Embalagem A embalagem inicial ou primária do Fermento Químico em Pó - deverá ser lata de papelão revestidas ou pote plástico, atóxicos, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 100 (cem) gramas, com data de fabricação e validade.	9	Frasco 100 G	360	R\$ 7,30	R\$ 2.628,00
29	Fubá de milho, obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,5 a 2,0g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.	1	Pacote - 500 G	342	R\$ 4,97	R\$ 1.699,74
30	Grão de bico - As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto De formato arredondado, superfície lisa e de cor marrom. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 500 gramas, data de fabricação e validade.	4	Pacote - 500 G	480	R\$ 16,96	R\$ 8.140,80
31	LEITE EM PÓ DESNATADO - 400GR Descrição do Produto Leite de vaca desidratado, constituído apenas por leite em pó sem gorduras extras, obtido do leite natural. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido a partir de 400 (quatrocentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	Pacote - 400 G	120	R\$ 30,14	R\$ 3.616,80
32	LEITE EM PÓ, Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado	2	Pacote - 400 G	7000	R\$ 22,21	R\$ 155.470,00





	conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.					
33	Leite em pó sem lactose Descrição do Produto Leite em pó, zero lactose com mais proteína e cálcio, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. ZERO LACTOSE. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido a partir de 300 (trezentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	Pacote – 300 G	1500	R\$ 35,21	R\$ 52.815,00
34	Lentilha - Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto De formato achatado, superfície lisa e com cores mescladas de marrom, verde e alaranjada. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 500 gramas, data de fabricação e validade.	4	Pacote – 500 G	480	R\$ 15,17	R\$ 7.281,60
35	LOURO - 250GR Definição Louro – é a folha do Laurus nobilis, L. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	7	Pacote – 250 G	100	R\$ 32,85	R\$ 3.285,00
36	Massa para sopa tipo: Ave maria. Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos: 55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.	8	Pacote – 500 G	3600	R\$ 5,71	R\$ 20.556,00
37	MACARRÃO PARAFUSO - Massa alimentícia; seca; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos: 55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.	8	Pacote – 500 G	7200	R\$ 6,00	R\$ 43.200,00





38	Macarrão Fusilli de arroz Descrição do Objeto Massa alimentícia de arroz e água, obtido pelo amassamento dos ingredientes – VEGANO – SEM: GLÚTEM, LACTOSE, OVO, SOJA, CONSERVANTES, AROMAS ARTIFICIAIS. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de parafuso. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástica de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade.	8	Pacote 500 G	-	84	R\$ 9,40	R\$ 789,60
39	Macarrão integral tipo fusilli - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açúcares totais 1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 a 1,2g; gorduras totais 2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares 6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto íntegro, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.	8	Pacote 500 G	-	84	R\$ 11,60	R\$ 974,40
40	Manjerona Folha da Origanum majorana, L. acompanhada ou de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "manjerona" e, quando moído, por "manjerona moída" ou "em pó". A manjerona deverá ser constituída por folhas de espécimens vegetais genuínos, inteiras ou em pó, sãs, limpas e secas. Pacote – 200 G	7	Pacote 200 G	-	162	R\$ 24,89	R\$ 4.032,18
41	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR Classificação do Produto Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. Características do Produto Os óleos e as gorduras comestíveis devem obedecer, os seguintes critérios de qualidade: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Obtidos de matérias – primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	unidade 500 G	-	1740	R\$ 10,13	R\$ 17.626,20
42	NOZ-MOSCADA - 500GR O o produto pode3rá ser designado "noz-moscada" e, quando moída, por "noz-moscada em pó" ou "moída". A noz-moscada deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Embalagem A embalagem primária deverá ser	7	Pacote 500 G	-	156	R\$ 50,24	R\$ 7.837,44





4.

	plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 gramas, denominação do produto, data de validade.					
43	ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.	5	Fracos - 900ML	2800	R\$ 9,75	R\$ 27.300,00
44	Orégano Folha de Origanum vulgares,L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "orégano". Pacote – 500 G	7	Pacote - 500 G	162	R\$ 17,50	R\$ 2.835,00
45	Polvilho azedo Polvilho ou fécula de mandioca – produto amiláceo extraído da mandioca (Manihot itilissima). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado polvilho doce ou polvilho azedo; Pacote – 500 G	1	Pacote - 500 G	240	R\$ 17,48	R\$ 4.195,20
46	Polvilho doce Polvilho ou fécula de mandioca – produto amiláceo extraído da mandioca (Manihot itilissima). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado polvilho doce ou polvilho azedo; Pacote – 500 G	1	Pacote - 500 G	1200	R\$ 15,25	R\$ 18.300,00
47	SAL REFINADO EXTRA IODADO - 1KG Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiemectante.. Características do Produto O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Embalagem Embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.	7	Pacote -1 KG	1350	R\$ 3,34	R\$ 4.509,00
48	Tapioca Tapioca ou Farinha de Tapioca – produto obtido sob forma granulada a partir de mandioca submetida a processo tecnológico adequado. Pacote – 500 G	1	Pacote - 500 G	200	R\$ 18,00	R\$ 3.600,00
49	MISTURA PARA O PREPARO DE KIBE - Produto fonte de fibra e proteína, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Composto por: trigo para kibe, proteína texturizada de soja (farinha de soja desengordurada e corante caramelo I), cebola em pó, sal, condimento preparado kibe (creme de milho, canela, erva doce, pimenta do reino preta, pimenta Jamaica, cravo, gengibre, limão em pó e noz moscada), gordura de palma, fibra de psyllium e alho em pó. Contém glúten. Alérgicos: contém soja e trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada, leite e ovo. Composição Nutricional na porção (100g): VCT de 135 a 140 kcal, Carboidratos 20 a 25g, proteínas 10 a 15g, Gorduras totais 0,5 a 1,0g, Fibra alimentar de 5,5 a 6,0g; Sódio 580 a 590mg. Embalagem primária: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.	1	Pacote - 500 G	400	R\$ 12,70	R\$ 5.080,00

#### Observações Gerais

- As datas ou forma de entrega poderá ser alterada pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar, de acordo com a necessidade, ou por acordo de ambas as partes;





- Padronização dos itens necessários para a Alimentação Escolar, com base no Código Sanitário Decreto Nº 12.342 de setembro de 1978, no Código Sanitário Municipal e no Código da Vigilância Sanitária – CVS-5 de 09/04/13.

#### **PARA TODOS OS PRODUTOS:**

##### **A – FICHA TÉCNICA**

Na Ficha Técnica de cada produto deverá constar de forma clara, as seguintes informações:

- Marca;
- Registro do Ministério da Saúde;
- Fabricante e seu respectivo CNPJ;
- Descrição;
- Ingredientes
- Informação Nutricional;
- Características microscópicas – RDC Nº623, de 03/03/2022;
- Características Microbiológicas – RDC Nº 724/IN161;
- Características Físico-Químicas;
- Características Micotoxinas – RDC nº 722/IN160;
- Características Organolépticas;
- Apresentação
- Prazo de validade;
- Modo de Preparo;
- Transporte, armazenagem, distribuição e conservação;
- Alergênicos

##### **B – ROTULAGEM**

Os produtos são identificados por dizeres impressos na embalagem complementados por etiquetas com todas as informações exigidas pelas legislações.

O rótulo deverá trazer a denominação genérica dos produtos, seguido de classificação constante desta Norma. Deverá também constar a declaração das substâncias adicionais que caracterizam o produto.

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

No rótulo da embalagem primária, deverá constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca e/ou classificação;
- Nome, endereço e CNPJ do produtor/fabricante;
- Data de empacotamento ou fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento e/ou empilhamento máximo;
- Nº do registro no órgão competente;
- Nº do lote, caso utilizado;
- Componentes do produto em embalagem primária.

Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 20 (vinte) dias e pertencentes ao mesmo lote de fabricação.

##### **C – AMOSTRA DO PRODUTO**

**Será exigida amostra representativa do produto antes da contratação, para avaliação das características organolépticas, embalagem, rotulagem e conformidade técnica.**

#### **4. REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO**

4.1. A execução do objeto deste Termo de Referência será realizada sob o regime de **empreitada por fornecimento**, em que a empresa contratada fornecerá os produtos não perecíveis especificados no edital, pelo **preço global ou unitário**, conforme orçamento aprovado e contrato assinado.





4.2. A contratada será responsável pelo **fornecimento completo, entrega, conferência e qualidade dos produtos**, conforme especificações técnicas constantes neste Termo de Referência.

4.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o **cronograma de entrega definido pela Administração**, obedecendo aos prazos estabelecidos no contrato e às demandas das unidades escolares, de modo a garantir a oferta contínua de alimentação.

4.4. A execução do contrato incluirá, obrigatoriamente:

- Fornecimento de produtos de qualidade conforme especificações técnicas;
- Embalagem adequada para transporte e armazenamento;
- Entrega nos locais indicados pela Administração;
- Conferência de quantidade e qualidade dos produtos no ato da entrega;
- Substituição de produtos com defeito ou fora das especificações, sem custo adicional.

4.5. A fiscalização da execução será realizada por **servidores designados pela Administração**, que poderão atestar, recusar ou solicitar a correção de produtos entregues em desacordo com as especificações.

4.6. O contrato poderá prever **entregas parceladas**, conforme cronograma e necessidades das unidades escolares, sendo cada entrega considerada **uma etapa do fornecimento** e sujeita à conferência e aceitação da Administração.

**5. PRAZO DE EXECUÇÃO:** 10 (dez) dias

## **6. PAGAMENTO**

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo do objeto, mediante atesto da fiscalização contratual e apresentação da respectiva nota fiscal, desde que o documento esteja acompanhado do atesto do servidor responsável pelo FISCAL DO CONTRATO, comprovado a regular e satisfatória execução.

## **7. CONDIÇÕES DE ENTREGAS**

- Entregas ponto a ponto nas Unidades Escolares designadas – das oito às dezesseis horas.
- As entregas deverão ocorrer conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.
- A responsabilidade pelo transporte e descarregamento dos produtos é da empresa fornecedora.
- O transporte deve ocorrer em veículos higienizados, ventilados e com cobertura adequada, mantendo as condições ideais de conservação.
- O recebimento será condicionado à conferência quantitativa e qualitativa realizada por servidores designados nas unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e adequadas à conservação.
- Produtos fora das especificações serão recusados e deverão ser substituídos no prazo máximo de 48 horas.
- Cada entrega será acompanhada de nota fiscal contendo a descrição dos itens, marca, peso e lote.
- Serão rejeitados produtos que apresentarem, alterações de cor, sabor, presença de insetos, umidade, embalagens violadas, prazos de validade vencidos ou inadequados.
- O fornecedor deverá manter estoque regular para garantir a continuidade do fornecimento e o cumprimento dos prazos.





	<b>ESCOLAS MUNICIPAIS</b>	<b>ENDEREÇO</b>
01	EM Alfredo Schunck	Avenida do Moinho, 290 – Cipó do meio
02	EM Amália Olímpia Trovões Fabeny	R. Princesa Isabel, 33. Jd. Emília
03	EM Amanda Consuelo da Cunha	R. Filarina Alves de Oliveira, 75 – Parque São Paulo
04	EM Antônio Lucas Vieira	R. Emília de Jesus, 371 – Jd. Progresso
05	EM Bairro da Lagoa Grande	Largo Amâncio Miguel, s/n – Lagoa Grande
06	EM Benedito Antônio Cezarino	R. São Wladimir, 104 – Flórida II
07	EM Cecília Cristina Oliveira Rodrigues	R. Antonio Adolfo da Silva, 186 – Pq Recreio Represa
08	Clara Rodrigues	R. Chyomatsu Otani, 115 – Flórida I
09	EM Elton Rocumback dos Santos	R. Sesefredo Clein Doll, 415 – Cipó
10	EM Érika Azevedo Vieira Reis	R. Wanderlei Costa, 90 – Jd. São Paulo
11	EM Esther Ap <sup>a</sup> Rodrigues dos Santos	R. Tiradentes, 182 – Jd. Emília
12	EM Etelvina Delfim Simões	R. David Farah, 45 – Vila Louro
13	EM Eurides José de Amorim	Est. Cecília Freiberge Maier, 500 – Chác dos Amigos
14	EM Floriza Justa Schunck	R. Padre Donizetti, 601 – Jd. Campestre
15	EM Idalina Machado das dores	Estr. de Santa Rita, 57.794, km 57,5 – Penteados
16	EM João Alves	R. San Diego, 285 – Califórnia
17	EM João Gava	Est. do Paulistinha, 1450 – Paulistinha
18	EM Jonas Gomes de Souza	R. Silvestre Dantas, 138 – Cipó
19	EM Lourdes Rasquinho Rochel	R. Hermes da Fonseca, 58 – Vila Schunck
20	EM Madalena Branda dos Santos	R. das Goiabeiras, 300 – Val Flor
21	EM Magda Pochini Cavinati	R. Angel Parra Colmenero, 203 – Vila Cristina
22	EM Maria Domingues da Silva	R. dos Ciclames, 48 – Recanto da Lagoa Grande
23	EM Maria Ignez Concelles	R. Olívio Moreira, 28 – Xororó
24	EM O Pequeno Príncipe	R. Antônio da Cunha, 109 – Jardim das Fontes
25	EM Paiol Velho	Estrada do Mambu, 4.755 – Paiol Velho
26	EM Pedro Antônio de Almeida	Estrada Brasília Vieira, 121 – Sapateiro
27	EM Prof <sup>o</sup> Rafael Cau	Rod. José Simões Louro Junior, s/n km 39 – Santa Isabel
28	EM Prof <sup>o</sup> Wladimir Costa	R. Arlete Aparecida de Moraes Lopes, 220 – Centro
29	EM Prof <sup>a</sup> Ivani Novaes	R. Santiago Paschoal, 160 – Cipó
30	EM Raisia Casoy	R. Deocleciano dos Santos, 114 – Chácara Avai
31	EM Sitio Gerassi	Est. Antonio Gerassi, 2071 – Santa Fé
	<b>ESCOLAS FILANTRÓPICAS</b>	<b>ENDEREÇO</b>
01	Centro Educacional Recanto Betânia	Rodovia José Simões Louro Junior, 3.470 – Itararé





### 7.1 LOCAL E HORARIO DA ENTREGA / EXECUÇÃO:

Nas unidades Escolares, Brinquedoteca e Secretaria Municipal de Educação

## 8. TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

**Vedação à transferência:** O contrato decorrente deste Termo de Referência é **intransferível**, total ou parcialmente, a qualquer título, salvo mediante **prévia e expressa autorização por escrito** da Administração.

**Responsabilidade da contratada:** A empresa contratada permanece **integralmente responsável** pelo fornecimento, entrega, qualidade e conformidade dos produtos, mesmo que haja eventual autorização para transferência parcial ou total do contrato.

**Autorização excepcional:** Qualquer transferência só poderá ocorrer em situações excepcionais, devidamente justificadas e aceitas pela Administração, mediante comprovação da **capacidade técnica e financeira** da empresa sucessora.

**Proibição de subcontratação:** Não é permitida a subcontratação total do fornecimento ou delegação das entregas sem autorização expressa da Administração.

**Consequências do descumprimento:** A transferência não autorizada implicará na **rescisão imediata do contrato**, sem prejuízo da aplicação de penalidades previstas em lei e no edital, incluindo responsabilização por eventuais prejuízos causados à Administração.

## 9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

**Independência do objeto:** A execução do objeto deste Termo de Referência **não depende diretamente de outras contratações**, podendo ser realizada de forma autônoma.

**Possíveis correlações:** No entanto, o fornecimento de produtos não perecíveis pode ser **correlato ou complementar** a outros serviços ou contratos em vigor, tais como:

- Transporte e logística de distribuição dos produtos às unidades escolares;
- Armazenamento e controle de estoque nas unidades escolares;
- Serviços de merenda escolar e preparo alimentar nas cozinhas das escolas.

**Coordenação necessária:** A empresa contratada deverá **cooperar com eventuais contratos correlatos** para garantir que o fornecimento seja entregue de forma adequada, respeitando prazos, locais de entrega e condições de armazenamento, evitando interrupções ou sobreposições de serviços.

**Responsabilidade:** A execução do fornecimento de produtos não perecíveis é de **responsabilidade exclusiva da contratada**, sendo a Administração responsável apenas por informar sobre outros serviços correlatos que possam interferir na entrega ou na utilização dos produtos.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**A empresa contratada deverá:**

- Fornece os produtos em conformidade com as especificações técnicas e quantidades definidas no edital e anexos;





- Garantir que todos os produtos estejam dentro do prazo de validade mínima de 2/3 do total no ato da entrega;
- Apresentar nota fiscal discriminando os itens entregues;
- Possuir registro de inspeção sanitária válido e atualizado (SIF, SIE, SIM, ANVISA ou MAPA, conforme aplicável);
- Manter boas práticas de armazenamento e transporte, com veículos limpos e adequados;
- Substituir imediatamente qualquer produto reprovado na entrega e por alguma fiscalização;
- Cumprir prazos, locais e horários de entrega conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação/ Alimentação e Nutrição Escolar.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Administração, na qualidade de Contratante, deverá:

### 1. Disponibilizar informações e especificações:

- o Fornecer à empresa contratada todas as informações necessárias sobre os produtos a serem adquiridos, incluindo **quantidades, padrões de qualidade, locais de entrega e cronograma de fornecimento**.

### 2. Garantir acesso e logística:

- o Assegurar que os locais de entrega dos produtos estejam acessíveis, devidamente identificados e preparados para receber os insumos, incluindo informações sobre horários, procedimentos de entrada e normas internas das unidades escolares.

### 3. Fiscalização e acompanhamento:

- o Designar servidor ou responsável técnico para **acompanhar, conferir e atestar** as entregas, garantindo que os produtos estejam em conformidade com as especificações técnicas e quantitativas do contrato.

### 4. Atesto e pagamento:

- o Realizar o **atesto das notas fiscais** e efetuar os pagamentos conforme previsto em contrato, após verificação da quantidade, qualidade e conformidade dos produtos entregues.

### 5. Comunicação de serviços correlatos:

- o Informar a empresa contratada sobre eventuais **serviços correlatos ou interdependentes**, como transporte interno ou armazenamento, que possam impactar a execução do fornecimento, garantindo coordenação adequada.

### 6. Segurança e normas internas:

- o Comunicar previamente sobre **eventuais riscos ou regras específicas** nas unidades receptoras dos produtos, garantindo que a contratada possa executar a entrega de forma segura e organizada.

### 7. Suporte em ocorrências:

- o Fornecer suporte para solução de problemas relacionados à entrega, transporte ou recepção dos produtos, facilitando a execução correta e evitando atrasos ou perdas.

**12. REQUISIÇÃO DE COMPRA E CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA ORÇAMENTÁRIA:** Requisição Número 0009/2026.





Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

---

Tatiana Lopes Nascimento Silva  
Secretária de Educação





### TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

<b>Órgão:</b> Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social	
<b>Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento):</b> Departamento de Apoio Administrativo	
<b>Responsável pela Demanda:</b> Jackson Mayson da Silva Norberto	<b>Matrícula:</b> 7564
<b>E-mail:</b> assistenciasocial@eg.sp.gov.br	<b>Telefone:</b> (11) 4661-2437

#### 1. OBJETO

1.1 Aquisição de alimentos não perecíveis para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

#### 2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

2.1 Trata-se de Dispensa de Licitação Emergencial para a aquisição de alimentos não perecíveis para abastecimento dos equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, evitando a descontinuidade dos serviços socioassistenciais.

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	LOTE	UNID./CX	QUANT. 90 DIAS	VLR. MED. UNIT.	VLR. MED. TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO - 1KG Descrição do Objeto Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar refinado" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade.	1	UND	1000	R\$ 6,23	R\$ 6.230,00
2	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 0 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.	1	Pacote -1 KG	50	R\$ 8,80	R\$ 440,00
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - 500GR Descrição do Produto Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado. Classificação O café torrado, de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em: - Café torrado e moído. Características O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes e espécies vegetais genuínos são e limpos, ou em pó proveniente dos mesmos. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco aluminizado de polipropileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.	4	UND	500	R\$ 29,88	R\$ 14.940,00





4	Biscoito cream cracker integral Descrição do Objeto Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido mínimo de 330 gramas o pacote.	6	Pacote – 400 G	500	R\$ 9,63	R\$ 4.815,00
5	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Doce Maisena, composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter no mínimo 200 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	6	UND	500	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00
6	BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL - PACOTE 400G. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem contendo 400g.	6	UND	500	R\$ 15,91	R\$ 7.955,00
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.	6	UND	500	R\$ 6,58	R\$ 3.290,00
8	BISCOITO WAFER – PACOTE COM NO MÍNIMO 140g - Biscoito tipo wafer, composto por camadas de massa crocante intercaladas com recheio sabor diversos. Produto acondicionado em embalagem original do fabricante, com peso líquido mínimo de 140g, íntegra, bem vedada e sem sinais de violação. Deverá apresentar textura crocante, sabor e odor característicos, livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Rotulagem conforme legislação sanitária vigente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.	6	UND	400	R\$ 4,31	R\$ 1.724,00
9	TORRADA - Descrição E o pão levado ao forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, conseqüentemente, pela perda de água. O endurecimento da massa torna possível uma melhor aplicação de coberturas ou recheios, além de tornar pães já envelhecidos mais palatáveis. Além de tudo e uma refeição extremamente comum pelas manhas, por ser simples e saborosa. Pacote com peso líquido de no mínimo 120 gramas.	6	UND	700	R\$ 8,59	R\$ 6.013,00





10	CHÁ MATE - 250GR Definição "Erva mate" ou simplesmente "mate" é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do "Ilex brasilienses ou paraguayensis". Classificação O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: a) queimado – quando tostado. Características O mate constituído pelas folhas, hastes, pecíolos, pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moidos. A erva mate não poderá ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais estranhos. O mate não deverá ter cheiro de fumaça e sabor normal. O mate não deverá apresentar-se em pó muito tênue que substitua suspenso, quando feita a infusão, o mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedada, com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com data de fabricação e validade.	7	UND	200	R\$ 8,62	R\$ 1.724,00
11	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR Classificação do Produto Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. Características do Produto Os óleos e as gorduras comestíveis devem obedecer, os seguintes critérios de qualidade: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Obtidos de matérias – primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com data de fabricação e validade.	2	Pote – 500 G	360	R\$ 10,13	R\$ 3.646,80
12	ADOÇANTE - 75ML Definição Adoçante é o alimento destinado a todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que necessitam de dietas especiais, como os diabéticos. Designação Adoçante dietético líquido. Características do Produto O adoçante deverá ser elaborado com produtos de origem animal ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser frasco plástico, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 75 ml, com data de fabricação e validade.	3	Frasco - 75ML	50	R\$ 14,66	R\$ 733,00

### 3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 A presente contratação, Justifica-se pela necessidade de aquisição **alimentos não perecíveis** para atender os equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

3.2 Tem como objetivo fornecer alimentos não perecíveis suficientes para 03 (três)





meses, abastecendo seus equipamentos e evitando a descontinuidade dos serviços prestados aos usuários em vulnerabilidade social atendidos pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

- 3.3 Portanto, a aquisição dos **alimentos não perecíveis**, no caso em tela, se encaminha sob a égide da modalidade DISPENSA DE LICITAÇÃO, especificamente no que diz respeito ao Art.75, inciso VIII, devendo ser preferencialmente realizado por DISPENSA ELETRÔNICA.

#### 4. EXECUÇÃO

- 4.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas e as normas desta Lei, e a cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 4.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7 da Lei 14.133/2021.
- 4.3 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a

#### 5. PRAZO

- 5.1 Prazo de Entrega: O prazo máximo para a entrega de todos os materiais será de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da Autorização de

#### 6. PAGAMENTO

- 6.1 Condições e Prazo de Pagamento: O pagamento será efetuado em até 28 (vinte e oito) dias corridos, contados a partir da data do recebimento definitivo do objeto e da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, desde que o documento esteja acompanhado do atesto do servidor responsável pelo Almoxarifado Central e do Fiscal do Contrato, comprovando a regular e satisfatória execução.

#### 7. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 7.1 A entrega deverá ser realizada por lote ou item, conforme definido na AF, e somente será aceita mediante inspeção e atestação do recebimento pela fiscalização, que verificará a conformidade com as especificações e a documentação.





## 8. TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

8.1 É vedada a subcontratação total do objeto. A subcontratação parcial e a transferência do contrato ou dos direitos e deveres do Contratado a terceiros somente serão admitidas mediante prévia e expressa autorização da Contratante, conforme o Art. 85 da Lei nº 14.133/2021.

## 9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. Não há contratações correlatadas/Interdependentes.

9.2. Ressalta-se que a presente contratação se encontra inserida no planejamento anual de contratações do Município, contribuindo para o fortalecimento das ações permanentes da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 A Contratada se obriga a:

10.2 Fornecer os produtos rigorosamente de acordo com as especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência, no Edital e na proposta vencedora.

10.4. Arcar com todos os custos de transporte, seguro e manuseio dos produtos até o local de entrega.

10.5. Substituir, sem ônus para a Contratante, o(s) produtos que apresentar(em) vícios, defeitos ou não conformidades com as especificações, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação.

10.6. Garantir a qualidade e especificações de validade mínima de cada produto.

10.7. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 São obrigações da contratante:

11.2 Receber os itens no prazo e condições estabelecidas no contrato;

11.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.4 Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja reparado, substituído ou corrigido;

11.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;





11.6 Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

\_\_\_\_\_  
Alessandro Silva Cruz

**Secretário Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social**

Em observância à legislação aplicável e aos princípios que regem a Administração Pública, encaminha-se o presente estudo à autoridade competente para apreciação da conveniência e oportunidade da contratação, avaliação do interesse público envolvido e adoção das providências administrativas necessárias ao regular prosseguimento do processo.

**OBSERVAÇÕES:**

\_\_\_\_\_  
Alessandro Silva Cruz

**Secretário Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social**





**III- ANEXO**  
**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
**BLOCO A – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**DISPENSA ELETRONICAL Nº. 0011.2026**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- XXX/2026**  
**TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**

**Objeto:** Aquisição emergencial de gêneros alimentícios não perecíveis para atendimento das demandas da Unidade Mista de Saúde – UMS e da Unidade de Pronto Atendimento – UPA do Município.

**Critério de Julgamento:** Menor preço global por lote, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

A proposta deverá ser apresentada contemplando todos os itens do lote ao qual o fornecedor concorrer.

**I – IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

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

Representante Legal: \_\_\_\_\_

CPF do Representante: \_\_\_\_\_

Validade da Proposta: \_\_\_\_\_ dias

**II – DECLARAÇÃO**

Declaramos que apresentamos proposta para fornecimento dos gêneros alimentícios não perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Saúde, conforme especificações técnicas integrais constantes no Termo de Referência, assumindo integral responsabilidade pelo atendimento às exigências sanitárias, de qualidade, embalagem, validade, transporte e entrega.

Os preços ofertados incluem todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, custos logísticos, transporte, carga e descarga, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários à perfeita execução do objeto.

**III – PLANILHA DE PREÇOS POR LOTE**

**LOTE 01 - AÇUCARES E FARINHAS**

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	LOTE	UNID./CX	QUANT. 90 DIAS	VLR. MED. UNIT.	VLR. MED. TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO	1	UND	1850		
2	AMIDO DE MILHO	1	UND	84		
4	AVEIA EM FLOCOS	1	UND	54		
24	COCO RALADO	1	UND	180		

69

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

CEP 06900-095 – Telefone 11 4662-7373

<https://www.embuguacu.sp.gov.br>





31	FARINHA DE MANDIOCA	1	PACOTE – 500 G	450		
32	FARINHA DE MILHO AMARELA.	1	UND	250		
33	FARINHA DE ROSCA	1	PACOTE – 500 G	102		
34	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	1	UND	275		
39	FUBÁ DE MILHO	1	PACOTE – 500 G	500		
<b>SUBTOTAL LOTE 01 - AÇUCARES E FARINHAS</b>				<b>R\$</b>		

#### LOTE 02 – LATICÍNIOS E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	LOTE	UNID./CX	QUANT. 90 DIAS	VLR. MED. UNIT.	VLR. MED. TOTAL
26	CREME DE LEITE	2	UND	500		
28	DOCE DE LEITE	2	UND	24		
43	LEITE CONDENSADO	2	UND	500		
44	LEITE DE COCO	2	UND	48		
45	LEITE EM PÓ DESNATADO	2	PACOTE – 400 G	222		
46	LEITE EM PÓ	2	UND	975		
47	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	2	PACOTE – 300 G	222		
48	LEITE UHT	2	UND	289		
54	MARGARINA VEGETAL COM SAL	2	POTE – 500 G	1000		
<b>SUBTOTAL LOTE 02 - LATICÍNIOS E DERIVADOS</b>				<b>R\$</b>		

#### LOTE 03 - BEBIDAS, ADOÇANTES E GELATINA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
14	Achocolatado Com Malte e Ovos	1KG	48		
3	Adoçante	Frasco 75ml	443		
40	Gelatina Diet	12G	750		
58	Mistura Para Refresco Diet Diversos Sabores	1KG	525		
57	Mistura Para Refresco Diet Diversos Sabores	1KG	250		
41	Geléia de Frutas Diversos Sabores	230G	48		
<b>SUBTOTAL LOTE 03 - BEBIDAS, ADOÇANTES E GELATINA</b>				<b>R\$</b>	





--	--

#### LOTE 04 – CAFÉ E GRÃOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	Arroz Agulhinha Tipo 1	Pacote 5kg	400		
6	Arroz Integral	Pacote 1kg	126		
16	Café Torrado	Pacote 500gr	3120		
35	Feijão Carioca Tipo I	Pacote –1 KG	1000		
30	Ervilha Seca	Pacote – 500 G	411		
55	Milho Para Pipoca	Pacote 500 G	144		
<b>SUBTOTAL LOTE 04 - CAFÉ E GRÃOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 05 – ÓLEOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
32	Óleo De Soja	Frascos 900ml	1125		
52	Maionese	500G	48		
<b>SUBTOTAL LOTE 05 - ÓLEOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 06 - BISCOITOS E PANIFICADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
8	Biscoito Água E Sal	Pacote - 400g	1335		
9	Biscoito Cream Craker Integral	Pacote - 400g	568		
11	Biscoito Maria Integral Aveia E Mel	Pacote - 400g	700		
10	Biscoito Doce Maisena	Pacote - 400g	799		
13	Biscoito Doce Maria Integral	Pacote - 400g	500		
12	Biscoito Maria Integral Sabor Chocolate	Pacote – 400 G	700		
15	Biscoito Waffer	Pacote – 160 G	500		
65	Torrada	Pacote – 140 G	500		





<b>SUBTOTAL LOTE 06 - BISCOITOS E PANIFICADOS</b>	<b>R\$</b>
---	------------

#### LOTE 07 - TEMPEROS E CONDIMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
17	CAMOMILA	Pacote – 90 G	216		
18	CANELA	Pacote – 200 G	126		
19	CAPIM SANTO	Pacote – 200 G	126		
20	COENTRO	Pacote – 200 G	126		
21	COLORAU OU COLORÍFICO	Pacote – 500 G	126		
22	COMINHO	Pacote – 500 G	126		
23	CHÁ MATE	UND	275		
25	CRAVO	Pacote – 250 G	48		
27	CÚRCUMA/AÇAFRÃO	Pacote – 500 G	48		
29	ERVA-DOCE	Pacote – 300 G	48		
42	GENGIBRE	UND	48		
49	LOURO	Pacote – 250 G	75		
53	Manjerona Folha da Origanum majorana	Pacote – 200 G	48		
59	NOZ-MOSCADA	Pacote – 500 G	48		
61	Orégano	Pacote – 500 G	66		
62	SAL REFINADO EXTRA IODADO	UND	375		
64	TEMPERO BAIANO	UND	24		
<b>SUBTOTAL LOTE 07 - TEMPEROS E CONDIMENTOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 08 – MASSAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
50	Macarrão Com Ovos Ave Maria	Pacote – 500 G	150		
51	Macarrão Fusilli Com Ovos	Pacote – 500 G	900		
<b>SUBTOTAL LOTE 08 - MASSAS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 09 - ENLATADOS, FERMENTOS E VINAGRE





ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
36	Fermento Biológico Fresco Tablet	60GR	75		
37	Fermento Biológico Seco Granulado	500GR	150		
38	Fermento Em Pó Químico	100GR	90		
7	Atum Em Lata	170GR	48		
63	Sardinha Em Lata	125GR	126		
66	Vinagre Tinto	750ML	428		
56	Milho Verde Em Conserva	200GR	869		
<b>SUBTOTAL LOTE 09 - ENLATADOS, FERMENTO E VINAGRE</b>				<b>R\$</b>	

TOTAL GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ \_\_\_\_\_ (        )

#### IV – CONDIÇÕES DA PROPOSTA

**Prazo de validade da proposta:** \_\_\_\_\_ dias.

**Prazo de entrega:** conforme Termo de Referência.

**Prazo de pagamento:** conforme edital.

**Local de entrega:** conforme definido no Termo de Referência.

Declaramos que os produtos ofertados atendem integralmente às especificações técnicas, normas sanitárias (Código Sanitário Estadual – Decreto nº 12.342/78, NTA aplicáveis e CVS vigente) e exigências de validade mínima estabelecidas.

Declaramos, ainda, conhecer integralmente os termos do Edital do Dispensa Eletrônica nº \_\_\_\_/20\_\_ e seus anexos, aos quais nos sujeitamos.

LOCAL, XX de XXXXXX de 2026.

Assinatura do Representante Legal

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

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





## ANEXO – III B

### PROPOSTA COMERCIAL READEQUADA BLOCO B – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**DISPENSA ELETRONICA Nº0011.2026**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- XXX/2026**  
**TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**

**OBJETO:** Aquisição emergencial de Gêneros Alimentícios não perecíveis para atendimento a Secretaria Municipal de Educação.

A proposta deverá ser apresentada contemplando todos os itens do lote ao qual o fornecedor concorrer.

#### I – IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

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

Representante Legal: \_\_\_\_\_

CPF do Representante: \_\_\_\_\_

Validade da Proposta: \_\_\_\_\_ dias

#### II – DECLARAÇÃO

Declaramos que apresentamos proposta para fornecimento dos gêneros alimentícios não perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Educação conforme especificações técnicas integrais constantes no Termo de Referência, assumindo integral responsabilidade pelo atendimento às exigências sanitárias, de qualidade, embalagem, validade, transporte e entrega.

Os preços ofertados incluem todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, custos logísticos, transporte, carga e descarga, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários à perfeita execução do objeto.

#### III – PLANILHA DE PREÇOS POR LOTE

##### LOTE 01 – AÇUCARES E FARINHAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar Refinado	PACOTE - 1KG	2880		
3	Amido De Milho	Pacote 500 G	222		
6	Aveia Em Flocos Grossos	Pacote 500 G	330		
22	Farinha De Mandioca	Pacote 500 G	342		





23	Farinha De Milho	Pacote 500 G	342		
24	Farinha De Rosca	Pacote 500 G	300		
25	Farinha De Trigo	Pacote 1 KG	720		
29	Fubá De Milho	Pacote 500 G	342		
45	Polvilho Azedo	Pacote 500 G	240		
46	Polvilho Doce	Pacote 500 G	1200		
48	Tapioca	Pacote 500 G	200		
49	Trigo Para Kibe	Pacote 500 G	400		
<b>SUBTOTAL LOTE 01 - AÇUCARES E FARINHAS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 02 - LATICÍNEOS E DERIVADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	Leite em Pó Desnatado	Pacote 400 G	120		
32	Leite em Pó Integral	Pacote 400 G	7000		
33	Leite em Pó Sem Lactose	Pacote 300 G	1500		
41	Margarina Vegetal com Sal	Pote 500 G	1740		
<b>SUBTOTAL LOTE 02 - LATICÍNIOS E DERIVADOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 03 - BEBIDAS, ADOÇANTES E SOBREMESAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2	Adoçante	Frasco 75ml	12		
<b>SUBTOTAL LOTE 03 - ADOÇANTE</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 04 – GRÃOS E CONDIMENTOS COMPLEMENTARES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4	Arroz Agulhinha Tipo 1	Pacote - 5kg	11700		
5	Arroz Integral	Pacote 1kg	210		





26	Feijão Carioca Tipo I	Pacote 1 KG	5160		
27	Feijão Preto Tipo I	Pacote 1 KG	1680		
21	Ervilha Seca	Pacote 500 G	480		
34	Lentilha	Pacote 500 G	480		
30	Grão De Bico	Pacote 500 G	480		
<b>SUBTOTAL LOTE 04 - GRÃOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 05 – ÓLEOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
43	ÓLEO DE SOJA	FRASCOS 900ML	2800		
<b>SUBTOTAL LOTE 05 - ÓLEOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 06 - BISCOITOS E PANIFICADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7	Biscoito Água e Sal	Pacote 400 G	4000		
8	Biscoito Crem Cracker Integral	Pacote 400 G	4000		
9	Biscoito Maria Integral Aveia e Mel	Pacote 400 G	4000		
11	Biscoito Maria Integral Sabor Chocolate	Pacote 400 G	4000		
10	Biscoito Maria Integral Sem Lactose	Pacote 400 G	4000		
<b>SUBTOTAL LOTE 06 - BISCOITOS E PANIFICADOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 07 - TEMPEROS E CONDIMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	CAMOMILA	Pacote – 90 G	216		
13	CANELA -	Pacote – 200 G	150		





14	CAPIM SANTO	Pacote – 200 G	372		
15	COENTRO	Pacote – 200 G	180		
16	COLORAU OU COLORÍFICO	Pacote – 500 G	1500		
17	COMINHO	Pacote – 500 G	180		
18	CRAVO	Pacote – 250 G	100		
19	CÚRCUMA/AÇAFRÃO	Pacote – 500 G	180		
20	ERVA-DOCE	Pacote – 300 G	210		
35	LOURO	Pacote – 250 G	100		
40	Manjerona Folha da Origanum majorana	Pacote – 200 G	162		
42	NOZ-MOSCADA	Pacote – 500 G	156		
44	Orégano Folha de Origanum	Pacote – 500 G	162		
47	SAL REFINADO EXTRA IODADO	Pacote –1 KG	1350		
<b>SUBTOTAL LOTE 07 - TEMPEROS E CONDIMENTOS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 08 – MASSAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
36	Macarrão Com Ovos Ave Maria	Pacote 500 G	3600		
38	Macarrão Fusilli de Arroz	Pacote 500 G	84		
37	Macarrão Fusilli com Ovos	Pacote 500 G	7200		
39	Macarrão Fusilli Integral	Pacote 500 G	84		
<b>SUBTOTAL LOTE 08 - MASSAS</b>				<b>R\$</b>	

#### LOTE 09 - ENLATADOS, FERMENTOS E VINAGRE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
28	FERMENTO EM PÓ QUIMICO	Frascos 100G	360		





<b>SUBTOTAL LOTE 09 - FERMENTO</b>	<b>R\$</b>
------------------------------------	------------

**TOTAL GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ \_\_\_\_\_ (            )**

#### **IV – CONDIÇÕES DA PROPOSTA**

**Prazo de Validade da Proposta:** \_\_\_\_\_ dias.

**Prazo de Entrega:** conforme Termo de Referência.

**Prazo de Pagamento:** conforme edital.

**Local de Entrega:** conforme definido no Termo de Referência.

Declaramos que os produtos ofertados atendem integralmente às especificações técnicas, normas sanitárias (Código Sanitário Estadual – Decreto nº 12.342/78, NTA aplicáveis e CVS vigente) e exigências de validade mínima estabelecidas.

Declaramos, ainda, conhecer integralmente os termos do Edital do Dispensa Eletrônica nº \_\_\_\_\_/20\_\_ e seus anexos, aos quais nos sujeitamos.

LOCAL, XX de XXXXXX de 2026.

Assinatura do Representante Legal

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

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





**ANEXO – III C**  
**PROPOSTA COMERCIAL READEQUADA**  
**BLOCO C – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA**  
**E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**

**DISPENSA ELETRONICAL Nº. 0011.2026**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- XXX/2026**  
**TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**

**Objeto:** Aquisição emergencial de gêneros alimentícios não perecíveis para atendimento das demandas da Unidade Mista de Saúde – UMS e da Unidade de Pronto Atendimento – UPA do Município.

**Critério de Julgamento:** Menor preço global por lote, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

A proposta deverá ser apresentada contemplando todos os itens do lote ao qual o fornecedor concorrer.

**I – IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

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

Representante Legal: \_\_\_\_\_

CPF do Representante: \_\_\_\_\_

Validade da Proposta: \_\_\_\_\_ dias

**II – DECLARAÇÃO**

Declaramos que apresentamos proposta para fornecimento dos gêneros alimentícios não perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Saúde, conforme especificações técnicas integrais constantes no Termo de Referência, assumindo integral responsabilidade pelo atendimento às exigências sanitárias, de qualidade, embalagem, validade, transporte e entrega.

Os preços ofertados incluem todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, custos logísticos, transporte, carga e descarga, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários à perfeita execução do objeto.

**III – PLANILHA DE PREÇOS POR LOTE**

**LOTE 01 - AÇUCARES E FARINHAS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado	Pacote - 1KG	1.000		
2	Farinha de trigo	Pacote – 1 KG	50		
SUBTOTAL LOTE 01 - AÇUCARES E FARINHAS				R\$	

**LOTE 02 – LATICÍNIOS E DERIVADOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------------------	---------	------------	----------------	-------------





11	Margarina Vegetal Com Sal	Pote – 500 G	360		
<b>SUBTOTAL LOTE 02 - LATICÍNIOS E DERIVADOS</b>				R\$	

#### LOTE 03 - BEBIDAS, ADOÇANTES E GELATINA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	Adoçante	Frasco 75ml	50		
<b>SUBTOTAL LOTE 03 - BEBIDAS, ADOÇANTES E GELATINA</b>				R\$	

#### LOTE 04 – CAFÉ E GRÃOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3	Café Torrado	Pacote 500gr	500		
<b>SUBTOTAL LOTE 04 - CAFÉ E GRÃOS</b>				R\$	

#### LOTE 06 - BISCOITOS E PANIFICADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4	Biscoito Cream Craker Integral	Pacote - 400g	500		
5	Biscoito Doce Tipo Maisena	Pacote - 400g	500		
6	Biscoito Doce Maria Integral	Pacote – 400 G	500		
15	Biscoito Doce Maria Integral Sabor Chocolate	Pacote – 400 G	500		
8	Biscoito Waffer	Pacote – 160 G	400		
9	Torrada	Pacote – 140 G	700		
<b>SUBTOTAL LOTE 06 - BISCOITOS E PANIFICADOS</b>				R\$	





LOTE

07 -

**TEMPEROS E CONDIMENTOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	Chá Matte	250g	200		
<b>SUBTOTAL LOTE 07 - TEMPEROS E CONDIMENTOS</b>				<b>R\$</b>	

**TOTAL GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ \_\_\_\_\_ (        )**

**IV – CONDIÇÕES DA PROPOSTA**

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_ dias.

Prazo de entrega: conforme Termo de Referência.

Prazo de pagamento: conforme edital.

Local de entrega: conforme definido no Termo de Referência.

Declaramos que os produtos ofertados atendem integralmente às especificações técnicas, normas sanitárias (Código Sanitário Estadual – Decreto nº 12.342/78, NTA aplicáveis e CVS vigente) e exigências de validade mínima estabelecidas.

LOCAL, XX de XXXXXX de 2026.





**ANEXO V – MINUTA  
DE TERMO DE CONTRATO  
AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 0011/2026**

**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: [Compras@eg.sp.gov.br](mailto:Compras@eg.sp.gov.br), representada por seu Prefeito **Sr. Francisco Jose Do Nascimento**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG Nº XX.XXX.XXX-X, CPF Nº 334.XXX.XXX-03.

**CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nºXX.XXX.XXX/XXX-XX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nºXXXXX, XXXXXXXXXXXX, XXXXXXXX, CEP: XX.XXX-XXX, telefone: (XX) XXXX-XXXX / (XX) XXXX-XXXX, neste ato representada através do **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CARGO, ESTADO CIVIL, RG n.º XXXXXXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXXXXXX, resolvem firmar o presente contrato, decorrente da **Compra Direta nºXXXX/2026**, supra referida, regido pela Lei Federal nº. 14.133/2021 e alterações posteriores, mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E VALOR**

1.1 O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para **aquisição de alimentos não perecíveis** nas unidades escolares e demais prédios administrativos vinculados à Secretaria Municipal de Educação e a Secretaria Municipal de Saúde, conforme especificações contidas na Planilha Orçamentária, Termo de Referência e demais exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos..

1.2 Atribui-se ao presente contrato valor total de R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx), de acordo com o quantitativo e valores unitários abaixo discriminados:

ITEM	PRODUTO	QTDE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1			R\$	R\$
<b>VALOR TOTAL</b>				R\$

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição o edital da Dispensa Eletrônica nº 0000/2026 e seus anexos.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO CONTRATUAL**

2.1 O contrato terá vigência de 90 (noventa) dias, sendo de XX/XX/XXXX a XX/XX/XXXX.





## CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas com a execução do objeto desse contrato serão suportadas com recursos indicados pela secretaria.

### CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

<b>Órgão</b>	<b>09.09.00</b>
<b>Unidade</b>	<b>Secretaria Municipal da Saúde</b>
<b>Econômica</b>	<b>3.3.90.30.07</b>
<b>Funcional</b>	<b>10.302.0003</b>
<b>Fonte</b>	<b>05</b>
<b>Código de Ação</b>	<b>3020000</b>
<b>Despesa</b>	<b>2.057</b>

### CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

<b>Órgão</b>	<b>05.00.00</b>
<b>Unidade</b>	<b>05.03.00</b>
<b>Econômica</b>	<b>44.90.52.00</b>
<b>Funcional</b>	<b>2.060.500.022.107</b>
<b>Fonte</b>	<b>01</b>
<b>Código de Ação</b>	<b>2107</b>
<b>Despesa</b>	<b>4587</b>

<b>Despesa</b>	<b>Órgão</b>	<b>Econômica</b>	<b>Funcional</b>	<b>Ação</b>	<b>Fonte</b>	<b>Código aplicação</b>
	10.03.00	3.3.90.30.00	08 122 0001	2019	01	5100000
<b>3071</b>	10.04.00	3.3.90.30.00	08 245 0001	2099	02	5000010
<b>3079</b>	10.04.00	3.3.90.30.00	08 245 0001	2099	05	5000040
	10.04.00	3.3.90.30.00	08 245 0001	2099	05	5000022
	10.06.00	3.3.90.30.00	08 122 0001	2102	05	5000009
	10.06.00	3.3.90.30.00	08 245 0001	2098	05	5000050





## CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do serviço contratual.

## CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

### 5.1. PREÇO:

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

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

### 5.2. FORMA DE PAGAMENTO:

5.2.1 Para efeito de pagamento, a Contratada encaminhará, após a conclusão do serviço, a respectiva nota fiscal/fatura. As faturas deverão ser feitas individualmente por nota de empenho ou pedido indicando o serviço prestado.

5.2.2 Serão pagos em até 28 (vinte e oito) dias contados da entrega da Nota- Fiscal/Fatura, após aprovação dos mesmos pela Secretaria Municipal de Esporte.

### 5.3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.3.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

5.3.2. Quando houver glosa parcial da prestação de serviço, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

5.3.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.3.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;





5.3.5.

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

5.3.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.3.7. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.3.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.3.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

5.3.10. Havendo a efetiva execução do serviço, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

5.3.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.3.11.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.3.12. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **CLAÚSULA SEXTA – DO REAJUSTE**

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em \_\_/\_\_/\_\_ (DD/MM/AAAA).





6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, aplicando-se o índice IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **CLAUSULA SÉTIMA – DA OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

7.1. São obrigações do Contratante:

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

7.1.2. Realizar o serviço no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente a realização do serviço, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

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





7.1.8.

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

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

### **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

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

8.1.2. comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

8.1.5. Quando não for possível a verificação da regularidade, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

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

8.1.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

87





8.1.10.

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

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

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

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

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

8.1.15. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.1.16. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

8.1.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

8.1.18. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

8.2. Cumprir todas as exigências constantes do Edital e seus Anexos;

8.3. Solicitar antes do início das obras, toda a documentação necessária para dirimir os trabalhos visando a correta execução de todas as etapas (PLANILHAS E PROJETOS);

8.4. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste contrato;

8.5. Não subcontratar nenhum serviço sem o prévio conhecimento e consentimento do Município de Embu-Guaçu;

8.6. Comunicar a contratante, bem como proceder com a devida interdição e sinalização das vias a serem executadas;

8.7. Executar fielmente os serviços programados nas especificações, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância do Município de Embu-Guaçu;

8.8. Deverá ser apresentada planilha de medição com os quantitativos aplicados por trechos da via, compatível com a planilha orçamentária inicial;

8.9. Fornecer as guias de INSS e FGTS averbadas dos empregados que prestarem serviços durante o prazo contratual;

88





8.10.

Providenciar, junto ao CREA/CAU regional, a devida Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e ou Registro de Responsabilidade Técnica – RRT, relativa aos serviços da presente licitação, de acordo com a legislação vigente

8.11. Fornecer instalações adequadas para a utilização e guarda dos equipamentos e se necessário, para o pessoal que estiver a serviço da obra;

8.10. Responsabilização pelas obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias do pessoal utilizado na execução das obras;

8.11. Responsabilização pelo frete dos materiais, ferramentas e equipamentos necessários à realização das obras;

8.12. Atender integralmente ao estabelecido nas Planilhas de Custos, Cronograma Físico-Financeiro e nos projetos além das orientações do responsável pela fiscalização;

8.13. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços efetuados em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais utilizados, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados da ciência pela Licitante vencedora, ou no prazo para tanto estabelecido pela fiscalização;

8.14. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do presente edital

8.15. Verificar e comparar todos os desenhos fornecidos para execução dos serviços. No caso de falhas, erros, discrepâncias ou omissões, bem, ainda, transgressões às Normas Técnicas, regulamentos ou posturas, caberá à licitante formular imediata comunicação escrita ao Município de Embu-Guaçu, buscando o imediato encaminhamento do assunto, de forma a evitar empecilhos ao perfeito desenvolvimento dos serviços

8.16. A empresa deverá apresentar, de forma permanente, seus funcionários devidamente uniformizados, fornecer todos os equipamentos de segurança individual (EPI) e zelar pela segurança dos trabalhadores em virtude dos trabalhos a serem realizados na obra, conforme recomendações e exigências da NR-06 e NR-35.

8.17. Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus técnicos e empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles;

8.18. Deverá a empresa recompor, nos padrões de qualidade e acabamento existentes, as áreas adjacentes que, eventualmente, forem afetadas e/ou danificadas no transcorrer dos trabalhos;

8.19. Caberá a Contratada o descarte de todo o material não aproveitável, removendo periodicamente todo o material e detritos que venham a se acumular no decorrer dos serviços, devendo ser executado de acordo com as exigências da Administração Municipal, não sendo permitido o acúmulo de entulho no local da obra;

8.20. Manter, durante todo o período da execução dos serviços, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.21. Entregar Termo Definitivo da Obra executada.

## **CLÁUSULA NONA - DA GESTÃO DO CONTRATO**

9.1 Fica responsável pela gestão do contrato a– Alexandre Félix da Silva





Cargo:

Agente Administrativo, responsável pela gestão do presente contrato, de acordo com os parágrafos 1º, 2º e 3º do Artigo 117, da Lei Federal nº. 14.133/21.

9.2 Fica responsável pela gestão do contrato a– Elaine Witt Motoda CRN-3 - Nº 8490 - RT responsável pela gestão do presente contrato, de acordo com os parágrafos 1º, 2º e 3º do Artigo 117, da Lei Federal nº. 14.133/21.

9.3 Fica responsável pela gestão do contrato a– Sheila Ferreira, Cargo: Diretora responsável pela gestão do presente contrato, de acordo com os parágrafos 1º, 2º e 3º do Artigo 117, da Lei Federal nº. 14.133/21.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

### **CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

1.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:





- m) **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- n) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- o) **Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- p) **Multa**: multa correspondente a até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto ainda não cumprida, sendo que tal percentual será fixado pela Municipalidade sempre de forma proporcional à gravidade da falta cometida; Multa de 10% (dez por cento) do valor dos materiais não entregues e que lhe tenham sido requisitados.
  - i) O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;





c) as  
circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
- e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.





### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

15.1 . Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS**

16.1 A Lei Geral de Proteção de Dados será obedecida, em todos os seus termos, pela CONTRATADA, obrigando-se ela a tratar os dados da CONTRATANTE que forem eventualmente coletados, conforme sua necessidade ou obrigatoriedade. (art. 7º, LGPD).

16.2 Conforme prevê a Lei Geral de Proteção de Dados, obriga-se a CONTRATADA a executar os seus trabalhos e tratar os dados da CONTRATANTE respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação. (Art. 6º, LGPD).

16.3 A CONTRATADA obriga-se a garantir a confidencialidade dos dados coletados da CONTRATANTE por meio de uma política interna de privacidade, a fim de respeitar, por si, seus funcionários e seus prepostos, o objetivo do presente termo. (art. 50, LGPD)

16.4 Eventuais dados coletados pela CONTRATADA serão arquivados por esta somente pelo tempo necessário para a execução dos serviços contratados. Ao seu fim, os dados coletados serão permanentemente eliminados, excetuando-se os que se enquadrarem no disposto no artigo 16, I da Lei Geral de Proteção de Dados. (art. 15, LGPD)

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

17.1 Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação, é competente, por disposição legal, fica eleito o Foro da Comarca de Embu-Guaçu, Estado de São Paulo, com expressa renúncia





de

qualquer outro por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser. E, após terem lido e concordado, celebram as partes o presente contrato em três vias de igual teor e forma assinados e rubricadas.

Embu Guaçu, xx de março de 2026.

---

Francisco Jose do Nascimento  
Prefeito Municipal de Embu Guaçu  
**Contratante**

---

XX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
**Contratada**





## TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

**CONTRATANTE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU

**DETENTORA:**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONTRATO N°** xxxx/xxxx

**OBJETO:** objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para **aquisição de alimentos não perecíveis** nas unidades escolares e demais prédios administrativos vinculados à Secretaria Municipal de Educação e Secretaria de saúde conforme especificações contidas na Planilha Orçamentária, Termo de Referência e demais exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e 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 xxxxxxxxx de 2026





**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME DE LICITAÇÃO:**

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.XXX.XXX-03

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.XXX.XXX-03

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

**Pela contratada:**

Nome:XXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXX

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

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: Francisco Jose do Nascimento

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 334.XXX.XXX-03

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

**Pelo Gestor:**

Nome:

Cargo:

CPF:

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





## DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

**CONTRATANTE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU

**CNPJ N.º:** 46.523.148/0001-01

**DETENTORA:**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CNPJ N.º:**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONTRATO N.º** xxxxx/xxxxx

**DATA DA ASSINATURA:**xx/xx/xxxx

**VIGÊNCIA:**xx/xx/xxxx a xx/xx/xxxx

**VALOR:** R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

.  
.

Embu Guaçu, XX de XXXXX de 2026

Francisco Jose do Nascimento  
Prefeito Municipal de Embu Guaçu  
**Contratante**

