###### **A T E N Ç Ã O**

É responsabilidade da empresa o envio de **recibo de retirada de edital pela internet** ao Setor de Licitação e Despesas.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de São Joaquim da Barra/SP da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório. Os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na página da internet [www.saojoaquimdabarra.sp.gov.br](http://www.saojoaquimdabarra.sp.gov.br)

Endereço para envio do recibo:

Prefeitura de São Joaquim da Barra

Setor de Licitação e Despesas

Telefone: 16-3810-9010

Fax: 16-3810-9040

E-mail: [licitacao@saojoaquimdabarra.sp.gov.br](mailto:licitacao@saojoaquimdabarra.sp.gov.br)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET(Enviar para e-mail [licitacao@saojoaquimdabarra.sp.gov.br](mailto:licitacao@saojoaquimdabarra.sp.gov.br))EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 094/2024 **OBJETO:** **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “CARNES E REFRIGERADOS” PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I DESTE EDITAL.** | | |
| Licitante / Empresa: | | |
| Endereço: | | |
| Cidade: | | Estado: |
| CPF/ CNPJ: | Insc. Estadual: | |
| Telefone: | Fax: | |
| E-mail: | | |
| Pessoa contato: | | |
| OBSERVAÇÃO: | | |
| Data: \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ 2024.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nome e Assinatura | | |

EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 094/2024**

**ORGÃO RESPONSÁVEL:** Prefeitura Municipal de São Joaquim da Barra/SP

**SETOR INTERESSADO:** Departamento Municipal de Educação.

**MODALIDADE:** Pregão Eletrônico

**MODO DE DISPUTA:** Aberto

# PLATAFORMA DE DISPUTA: BLL COMPRAS <https://bllcompras.com/Home/Login>

**TIPO DE LICITAÇÃO:** Menor Valor Unitário por Item

**PRAZO DE VIGÊNCIA:** O prazo de vigência será de 12 (doze) meses

**CONDIÇÕES DE ENTREGA:** PARCELADA, de acordo com a necessidade do Município/Contratante.

**PRAZO PARA ENTREGA**: O prazo para entrega do objeto será de até 4 (quatro) dias corridos a contar da data do recebimento do pedido de compra.

**Valor mínimo de redução de lance: O índice em percentual será de 0,5% do valor do Item.**

**Valor total estimado do certame: R$ 8.322.767,20 (OITO MILHÕES TREZENTOS E VINTE E DOIS MIL, SETECENTOS E SESSENTA E SETE REAIS E VINTE CENTAVOS).**

|  |
| --- |
| **ATENÇÃO: O Pregão Eletrônico n.º 094/2024 está em conformidade com a Lei Complementar n.º 147/2014, que deverá estabelecer em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme dispõe o inciso III do Art. 48 da Lei Complementar n.º 147/2014.**  **NÃO SE APLICA o disposto da Lei Complementar citada acima, quando não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME ou EPP, sediada no local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.** |

**DIA/HORÁRIOS:**

**INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** a partir das 17h00min do dia 23 DE OUTUBRO DE 2024.

**FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** às 08h00min do dia 11 DE NOVEMBRO DE 2024.

**INÍCIO DE ANÁLISE DAS PROPOSTAS:** às 09h00min do dia 11 DE NOVEMBRO DE 2024.

**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.

## 

## **PREÂMBULO**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Município de São Joaquim da Barra/SP**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 59.851.543/0001-65 com sede na Praça Prof. Ivo Vannuchi, S/N – Bela Vista, por meio das Pregoeiras Mayara Lemos Bregantin e Andréia Santos de Oliveira, e os demais membros da equipe de apoio, designados pela Portaria nº 1.877/2023, realizará licitação, para contratação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/l14133.htm), da [Lei Complementar n° 123, de 14 de](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm) [dezembro de 2006](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm), Lei Municipal n.º 021/1997 e Decreto Municipal nº 1841/2024, e as exigências estabelecidas neste Edital.

### DO OBJETO

* 1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o  **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “CARNES E REFRIGERADOS” PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I DESTE EDITAL.**
  2. Os materias serão fornecidos pelo prazo de 12 (doze) meses, mediante prévia emissão da Ordem de Entrega ou Autorização de Fornecimento, pelo órgão gerenciador, para entrega no Departamento requisitante em um prazo de **até** **4 (quatro) dias corridos.**
  3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR VALOR UNITÁRIO** por **ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

### DA ABERTURA

* 1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação via Internet, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases, através do site: <https://bllcompras.com/Home/Login>.
  2. A abertura ocorrerá no dia, hora e local indicado e de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.
  3. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias úteis, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
  4. Ocorrendo à decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil, ou de expediente normal, subsequente ao ora fixado.
  5. Não será aceito protocolo de solicitação de expedição de documentos e certidões, para entrega em substituição aos documentos requeridos para a habilitação no presente Edital.
  6. Será comunicado, via Internet através de mensagens, e pelos meios de divulgação inicial, qualquer alteração no edital que importe em modificação de seus termos, que venha a ocorrer nele ou em seus anexos.
  7. Em nenhuma hipótese serão recebidas propostas e documentação fora do prazo estabelecido neste Edital, excetuadas as permissões legais.
  8. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília-DF.

### DO CREDENCIAMENTO NA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

* 1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu cadastro, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema: <https://bllcompras.com/Home/Register>.
  2. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante até o limite de horário previsto.
  3. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante vencedor do certame, que pagará a BLL conforme estabelecido no Regulamento Operacional da Bolsa de Licitações e Leilões, que pode ser verificado no site [https://bll.org.br/wp-](https://bll.org.br/wp-content/uploads/2021/02/REGULAMENTO-BLL.pdf) [content/uploads/2021/02/REGULAMENTO-BLL.pdf](https://bll.org.br/wp-content/uploads/2021/02/REGULAMENTO-BLL.pdf) a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.
  4. As pessoas jurídicas interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras.
  5. A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
  6. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
  7. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema.
  8. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma eletrônica a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
  9. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

### CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

* 1. Poderão participar deste Pregão interessados que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL BLL COMPRAS.**
  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. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
     1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá manter a identificação desse enquadramento para fins de utilização do tratamento favorecido na [Lei](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm) [complementar nº 123 de 2006](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm), sendo que a assinalação do campo “não” a impedirá o prosseguimento no certame, para os itens exclusivos ME/EPP bem como não terá direito ao tratamento favorecido, mesmo que seja microempresa ou empresa de pequeno porte;
  4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133,](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art16%3A~%3Atext%3DArt.%2016.%20Os%20profissionais%20organizados%20sob%20a%20forma%20de%20cooperativa%20poder%C3%A3o%20participar%20de%20licita%C3%A7%C3%A3o%20quando%3A) [de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art16%3A~%3Atext%3DArt.%2016.%20Os%20profissionais%20organizados%20sob%20a%20forma%20de%20cooperativa%20poder%C3%A3o%20participar%20de%20licita%C3%A7%C3%A3o%20quando%3A), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
  5. Não poderão disputar esta licitação:
     1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
     2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
     3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
     4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
     5. 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;
     6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
     7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
     8. Agente público do órgão ou entidade licitante;
     9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
     10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art9%C2%A71%3A~%3Atext%3D%C2%A7%201%C2%BA%20N%C3%A3o%20poder%C3%A1%2Cdisciplina%20a%20mat%C3%A9ria) [9º da Lei nº 14.133, de 2021.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art9%C2%A71%3A~%3Atext%3D%C2%A7%201%C2%BA%20N%C3%A3o%20poder%C3%A1%2Cdisciplina%20a%20mat%C3%A9ria)
  6. O impedimento de que trata o subitem [4.5.4](#_bookmark7) será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
  7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens [4.5.2](#_bookmark5) e [4.5.3](#_bookmark6) poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
  8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
  9. O disposto nos itens [4.5.2](#_bookmark5) e [4.5.3](#_bookmark6) não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
  10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
  11. A vedação de que trata o item [4.5.8](#_bookmark8) estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

* 1. O certame será operado pelo Agente de Contratação denominado Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

**5.1.1.**Tomar decisões em prol da boa condução da licitação, dar impulso ao procedimento, inclusive por meio de demandas às áreas das unidades de contratações, descentralizadas ou não, para fins de saneamento da fase preparatória, caso necessário;

**5.1.2.** Acompanhar os trâmites da licitação e promover diligências, se for o caso.

* + 1. Conduzir e coordenar a sessão pública da licitação e promover as seguintes ações:
       1. Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos seus anexos e requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos, caso necessário;
       2. Verificar a conformidade da proposta mais bem classificada com os requisitos estabelecidos no edital;

**5.1.3.3**. Verificar e julgar as condições de habilitação;

**5.1.3.4.** Sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**5.1.3.5.** Encaminhar à comissão de contratação, quando for o caso:

1. Os documentos de habilitação, caso se verifique a possibilidade de saneamento de erros ou de falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, conforme o disposto no § 1º do art. 64 da Lei nº 14.133/ 2021; e
2. Os documentos relativos aos procedimentos auxiliares previstos no art. 78 da Lei nº 14.133/ 2021;

**5.1.3.6.** Negociar, quando for o caso, condições mais vantajosas com o primeiro colocado;

**5.1.3.7**. Indicar o vencedor do certame;

**5.1.3.8**. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e

**5.1.3.9.** Encaminhar o processo instruído, após encerradas as fases de julgamento e de habilitação e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior para adjudicação e para homologação.

* 1. O agente de contratação será auxiliado, sempre que necessário, por equipe de apoio formada por servidores devidamente qualificados integrantes das secretarias municipais, respondendo individualmente pelos atos que praticar, salvo quando induzido a erro pela atuação da equipe.
  2. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

### DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

* 1. Na presente licitação, a fase de habilitação ocorrerá após as etapas de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
  2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
  3. Caberá ao interessado acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas no sistema ou da desconexão do seu representante;
  4. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR **(41) 3097-4600, (41) 98526-0994, (41) 9173-8226** ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail [contato@bll.org.br](mailto:contato@bll.org.br).
  5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
     1. Valor unitário ou percentual de desconto, conforme o critério de julgamento, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou ainda, despesas com transporte ou terceiros, para a perfeita entrega do objeto no Município de São Joaquim da Barra/SP, que correrão por conta da licitante vencedora;
  6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
  7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
  8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
     1. Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço unitário e total até, no máximo, **duas casas decimais após a vírgula**, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.
  9. 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.
  10. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
  11. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
      1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
      2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
      3. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Termo de Referência - Anexo I deste Edital;
  12. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

### ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

* 1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
  2. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
  3. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio do sistema sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar do tratamento diferenciado, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.
  4. O preenchimento de proposta no sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
  5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
  6. Será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
     1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
  7. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação
  8. No caso de a marca ser de fabricação do licitante ou se tratando de licitação objetivando a prestação de serviços, este deverá informar **Marca Própria**, para que não incorra na desclassificação expressa no item 7.6.
  9. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
  10. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
  11. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
      1. O lance deverá ser ofertado pelo **Menor Valor** **Unitário por Item** ou percentual de desconto conforme critério de julgamento previsto no edital.
  12. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
  13. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
  14. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
  15. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
  16. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
  17. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
  18. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
  19. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
  20. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
  21. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
  22. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
  23. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
  24. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
  25. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
  26. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
  27. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm#art44%3A~%3Atext%3DArt.%2044.%C2%A0%20Nas%2Cpena%20de%20preclus%C3%A3o), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538,](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/d8539.htm) [de 2015](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/d8539.htm).
  28. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  29. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  30. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
  31. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
  32. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).
      1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art60%3A~%3Atext%3DArt.%2060.%20Em%2Cdezembro%20de%202006), assegurando-se a preferência, sucessivamente, estabelecida no §1° do mesmo artigo.
      2. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
  33. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
      1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, seguindo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
      2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
      3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
  34. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

### DA FASE DE JULGAMENTO

* 1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#%3A~%3Atext%3DArt.%2014.%20N%C3%A3o%20poder%C3%A3o%20disputar%20licita%C3%A7%C3%A3o%20ou%20participar%20da%20execu%C3%A7%C3%A3o%20de%20contrato%2C%20direta%20ou%20indiretamente%3A), legislação correlata e no item 4.6. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
     1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([**https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc**](https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc)); e
     2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União([**https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc**](https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc)**);**
     3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça **(**[**https://www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php**](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
     4. Bolsa Eletrônica de Compras do Estado de São Paulo ([**https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes\_ui/aspx/ConsultaAdministrativaFornecedor.aspx**](https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui/aspx/ConsultaAdministrativaFornecedor.aspx)**);**
     5. Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo **(**[**https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados**](https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados));
     6. Relação de Apenados do Tribunal de Contas da União ([**https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br**](https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br)**).**
  2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.
  3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
     1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
     2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
     3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
  4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
  5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.
  6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
     1. Contiver vícios insanáveis;
     2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
     3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
     4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada quando exigido pela Administração;
     5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

### DA FASE DE HABILITAÇÃO

* 1. Para habilitação dos licitantes, serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos [**arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#%3A~%3Atext%3DArt.%2062.%20A%2CPoder%20Executivo%20federal).
  2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação exigidos no edital, concomitantemente com a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
  3. Os licitantes não poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Portal de Compras, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

### DECLARAÇÕES

* + 1. Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação (Art. 63, I da Lei 14.133/2021) - Conforme modelo do **Anexo IV**.
    2. Declaração de que Atende Plenamento o Objeto da Licitação - Conforme modelo do **Anexo V**.
    3. Declaração de que cumpre com o disposto no [INCISO XXXIII DO ART. 7º DA](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm#art7xxxiii) [CONSTITUIÇÃO FEDERAL.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm#art7xxxiii) – Conforme modelo **Anexo VI.**
    4. Declaração de Nepotismo – Conforme modelo do **Anexo VII.**
    5. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas ([§1º DO ART. 63 DA](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#%3A~%3Atext%3D%C2%A7%201%C2%BA%20Constar%C3%A1%20do%2Centrega%20das%20propostas) [LEI 14.133 DE 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#%3A~%3Atext%3D%C2%A7%201%C2%BA%20Constar%C3%A1%20do%2Centrega%20das%20propostas))– Conforme modelo do **Anexo VIII.**
    6. Declaração contendo a identificação de responsável pela assinatura do Contrato (Ata de Registro de Preços) – Conforme modelo do **Anexo IX**.
    7. Declaração de conhecimento as normas de prevenção à corrupção – Conforme modelo do **Anexo X.**
    8. Declaração de comprometimento – Conforme modelo do **Anexo XI.**
    9. Declaração de enquadramento Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa (Caso se enquadre nesta situação) – Conforme modelo do **Anexo XIII.**
    10. Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo - Conforme modelo do **Anexo XIV.**
  1. A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** consistirá em:
     1. Apresentação de Cópia do documento de identidade do sócio ou de seu representante legal.
     2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
     3. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.
     4. 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.
     5. 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.
     6. 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.
     7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

### A documentação relativa à REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA consistirá em:

* + 1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – **Cartão CNPJ;**
    2. Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal** através da apresentação de **Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União** administrados pela Secretaria da Receita Federal e com validade na data da abertura da sessão pública;
    3. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual** através da apresentação de **Certidão Negativa de Tributos Estaduais** expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda com validade na data da abertura da sessão pública;
    4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** através da apresentação de **Certidão Negativa de Tributos Municipais** expedida pela Prefeitura Municipal da sede da Proponente, com validade na data de abertura da sessão pública;
    5. Prova de regularidade para com o **FGTS** através da apresentação de **Certidão de Regularidade do FGTS (CRF)** expedida pela Caixa Econômica Federal, com validade na data de abertura da sessão pública;
    6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT),** de acordo com a Lei Federal nº 12.440/2011.
    7. Declaração, sob pena da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (Art. 68, VI da Lei 14133/2021).

### A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA consistirá em:

* + 1. **Certidão negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
  1. As Declarações constantes nos Anexos deste edital deverão ser assinadas por seu representante legal, sendo o sócio ou seu procurador**.**
     1. Admitir-se a assinatura eletrônica na forma do [Art. 2º, II da Lei 14.063/2020](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/l14063.htm#%3A~%3Atext%3DII%20%2D%20intera%C3%A7%C3%A3o%20entre%20pessoas%20naturais%20ou%20pessoas%20jur%C3%ADdicas%20de%20direito%20privado%20e%20os%20entes%20p%C3%BAblicos%20de%20que%20trata%20o%20inciso%20I%20do%20caput%20deste%20artigo%3B).
  2. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.
  3. As Certidões/documentos que não tiverem prazo de validade informado, terão como data de validade 90 (noventa) dias após a sua emissão.

### DO RECURSO ADMINISTRATIVO

* 1. Declarado o vencedor, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a **intenção de recorrer**, em campo próprio do sistema.
     1. A ausência do registro de intenção de recurso, no prazo estabelecido no item anterior, implica a preclusão da oportunidade de interposição de recurso.
     2. Registrada a intenção de recurso, o manifestante terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões recursais, exclusivamente em campo próprio do sistema, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também em campo próprio do sistema eletrônico, em igual prazo, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
  2. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
  3. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
  4. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
  5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

### ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

* 1. Após encerradas as fases de julgamento e de habilitação e exauridos os recursos administrativos, caso da existência destes, caberá ao agente de contratação o encaminhamento do processo devidamente instruído à autoridade superior para adjudicação e homologação.
  2. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

### DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

* 1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
     1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
     2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
        1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação
        2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
        3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
        4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
     3. Não celebrar o Contrato (Ata de Registro de Preços) ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
        1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o Contrato (Ata de Registro de Preços), ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
     4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
     5. Fraudar a licitação
     6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
        1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
        2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
     7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
     8. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).
  2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
     1. Advertência;
     2. Multa;
     3. Impedimento de licitar e contratar e
     4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
  3. Na aplicação das sanções serão considerados:
     1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
     2. As peculiaridades do caso concreto
     3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
     4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
     5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
     6. A multa será recolhida em percentual de 5% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial para as infrações previstas nos itens [12.1.1](#_bookmark22) a [12.1.8](#_bookmark29).
  4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
  5. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
  6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens [12.1.1](#_bookmark22), [12.1.2](#_bookmark23) e [12.1.3](#_bookmark24), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de São Joaquim da Barra/SP, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
  7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens [12.1.4](#_bookmark25), [12.1.5](#_bookmark26), [12.1.6](#_bookmark27), [12.1.7](#_bookmark28) e [12.1.8](#_bookmark29), bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens [12.1.1](#_bookmark22), [12.1.2](#_bookmark23) e [12.1.3](#_bookmark24) que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156,](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5) [§5º, da Lei n.º 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5).
  8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato (Ata de Registro), ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item [12.1.3](#_bookmark24), caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022) [n.º 73, de 2022](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022).
  9. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
  10. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
  11. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
  12. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Município de São Joaquim da Barra/SP.

### DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

* 1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
  2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
  3. A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados por forma eletrônica, diretamente na plataforma BLL Compras.
  4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
     1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

### DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

* 1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
  2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

**A)** A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

**B)** A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

* 1. A Ata de Registro de Preços será assinada preferencialmente por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
  2. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
  3. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
  4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
  5. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
  6. O representante legal da proposta vencedora deverá assinar a ata de registro de preços, dentro do prazo máximo de **3 (três) dias úteis** a contar de seu recebimento, sob pena de aplicação das sanções previstas no item 12 deste Edital.

### DO PAGAMENTO

**15.1**. O pagamento será efetuado pela Contratante, mediante procedimento bancário, em conta corrente da contratada, **em até 15 (quinze) dias** contados da emissão da nota fiscal, que deverá contar com a manifestação favorável do Departamento Responsável.

**15.2.** Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.

**15.3.** Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX) I = ( 6 / 100 ) I = 0,00016438

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

**15.4.** O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) é devido no local do estabelecimento do prestador de serviço ou, na falta do estabelecimento, no local do domicílio do prestador, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.

**15.5.** O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

* 1. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

**02.03.05 CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**12.306.0008.2030.0000** **MANUT. DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO**

**0.01.00 - 110.000 GERAL**

**0.05.13 200.060 RECURSO SALÁRIO EDUCAÇÃO**

**0.95.13 200.060 RECURSO SALÁRIO EDUCAÇÃO**

**3.3.90.36.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA**

**3.3.90.39.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA**

**12.306.0008 2032 0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MESC**

**0.02.81 200.099 MERENDA ESCOLAR ESTADUAL – MESC**

**12.306.0008.2033.0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – RECURSO FEDERAL PNAE**

**0.05.00 233.000 RECURSOS DO PNAE-ENSINO MÉDIO**

**0.05.00 242.000 RECURSOS DO PNAE – EDUCAÇÃO ESPECIAL**

**0.05.00 243.000 RECURSO PNAE – EDUCAÇÃO JOVENS ADULT**

**0.05.00 283.000 RECURSOS DO PNAE – CRECHE**

**0.05.00 284.000 RECURSOS DO PNAE-PRÉ-ESCOLA**

**0.05.00 285.000 RECURSOS DO PNAE-ENSINO FUNDAMENTAL**

**0.95.00 233.000 RECURSOS DO PNAE- ENSINO MÉDIO**

**0.95.00 242.000 RECURSOS DO PNAE – EDUCAÇÃO ESPECIAL**

**3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO**

**0200305 CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**12.306.0008 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**12.306.0008.2033.0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – RECURSO FEDERAL PNAE**

**3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO**

**0.95.00 243.000 RECURSO PNAE-EDUCAÇÃO JOVENS ADULT**

**0.95.00 284.000 RECURSO PNAE – PRÉ-ESCOLA**

**0.95.00 285.000 RECURSO PNAE-ENSINO FUNDAMENTAL**

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

* 1. O Pregoeiro e Equipe de Apoio, atenderá aos interessados pelos telefones: (16) 3810-9010, para melhores esclarecimentos.
  2. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.
  3. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
  4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
  5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
  6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
  7. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar desde a realização da sessão pública.
  8. A autoridade competente poderá anular ou revogar a licitação em conformidade com a Súmula 473 do STF.
  9. É vedado ao servidor dos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de São Joaquim da Barra/SP, inclusive Fundações instituídas e/ou mantidas por este Município, participar como licitante, direta ou indiretamente, por si ou por interposta pessoa, no presente processo licitatório.
  10. A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.
  11. O proponente vencedor, após ser adjudicado, ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário.
  12. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação exigida pelo presente Edital, cujo desconhecimento não poderá alegar.
  13. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
  14. Aos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei 14.133/21, com suas posteriores alterações;
  15. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital, será o da Cidade de São Joaquim da Barra/SP.
  16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico:

<https://www.saojoaquimdabarra.sp.gov.br/paginas/portal/licitacoes/exercicios>

### ANEXOS DO EDITAL

* 1. Integram este Edital, os seguintes anexos:

**ANEXO I -** Termo de Referência;

**ANEXO II -** Estudo Técnico Preliminar;

**ANEXO III -** Modelo de Proposta;

**ANEXO IV -** Modelo de Declaração de que atende aos Requisitos de Habilitação;

**ANEXO V -** Modelo de Declaração de que atende Plenamento o Objeto da Licitação;

**ANEXO VI -** Modelo de Declaração de que cumpre com o disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da C.F.

**ANEXO VII -** Modelo De Declaração de Nepotismo;

**ANEXO VIII -** Modelo de Declar. de que cumpre com o Diposto no§1º do Art. 63 da Lei 14.133 de 2021;

**ANEXO IX -** Modelo de Declaração de Identificação de Responsável;

**ANEXO X -** Modelo de Declaração de Conhecimento das Normas de Prevenção à Corrupção;

**ANEXO XI -** Modelo de Declaração de Comprometimento;

**ANEXO XII -** Dados do Fornecedor;

**ANEXO XIII** - Modelo de Declaração de que se Enquadra no Conceito Legal de Microempresa ou EPP

**ANEXO XIV -** Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo

**ANEXO XV -** Minuta da Ata de Registro de Preços

**ANEXO XVI ­­-** Termo de Ciência e de Notificação

**NOTA:** Os presentes Anexos são apenas modelos, os quais **não devem ser apresentados com timbre do Município de São Joaquim da Barra/SP**, estes devem ser substituídos por informações do fornecedor que pretende participar do certame.

São Joaquim da Barra/SP, 22 de Outubro de 2024.

|  |
| --- |
| **Dr. Wagner José Schmidt** |
| **Prefeito Municipal** |

# 

# ANEXO I

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **DO OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “CARNES E REFRIGERADOS” PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I DESTE EDITAL.

**1.1.** Objeto: Registro de Preços visando eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios carnes e refrigerados para atender todos os alunos matriculados nas unidades escolares do município, conforme convênio firmado com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) seguindo a resolução n° 06, de 08 de maio de 2020.

**1.2.** A aquisição do objeto desta contratação é caracterizada como comum conforme justificativa constante do Documento de Formalização de Demanda e no Estudo Técnico Preliminar.

**1.3.** O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133/2021.

**1.4.** O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**1.5.** Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES E REFRIGERADOS, abaixo especificados:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **PRODUTO** | **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** |
| **COTA RESERVADA DE ATÉ (25%) PARA ME/EPP** | | | | | |
| **1** | **KG** | **2.000** | **APRESUNTADO** | **R$ 25,22** | **R$ 50.442,50** |
| **2** | **KG** | **10.000** | **ALMÔNDEGA** | **R$30,49** | **R$ 304.933,30** |
| **3** | **KG** | **35.000** | **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IN NATURA IQF** | **R$ 37,77** | **R$ 1.322.066,67** |
| **AMPLA CONCORRÊNCIA** | | | | | |
| **4** | **KG** | **35.000** | **CARNE BOVINA PATINHO CUBOS IQF** | **R$ 40,30** | **R$ 1.410.500,00** |
| **5** | **KG** | **10.000** | **CARNE BOVINA EM TIRAS - COXÃO MOLE I.Q.F.** | **R$ 37,61** | **R$ 376.133,30** |
| **6** | **KG** | **8.000** | **CARNE DE FRANGO COZIDA TEMPERADA, DESFIADA E CONGELADA** | **R$ 52,24** | **R$ 417.920,00** |
| **7** | **KG** | **18.000** | **COXINHA DA ASA CONGELADA IQF** | **R$ 17,57** | **R$ 316.192,50** |
| **8** | **KG** | **8.000** | **ERVILHA CONGELADA** | **R$ 25,58** | **R$ 204.653,33** |
| **9** | **KG** | **2.000** | **FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO** | **R$ 26,15** | **R$ 52.300,00** |
| **10** | **KG** | **18.000** | **FILÉ DE FRANGO (TIPO SASSAMI) IQF** | **R$ 22,59** | **R$ 406.665,00** |
| **11** | **KG** | **3.000** | **FILÉ DE PEITO DE FRANGO IQF** | **R$ 23,51** | **R$ 70.538,18** |
| **12** | **KG** | **1.000** | **HAMBURGUER MISTO COZIDO E CONGELADO I.Q.F. – 50 g** | **R$ 26,56** | **R$ 26.564,00** |
| **13** | **UNIDADE** | **30.000** | **IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS – SABOR MORANGO – 180g a 200g** | **R$ 3,60** | **R$ 107.850,00** |
| **14** | **LITROS** | **80.000** | **LEITE TIPO C** | **R$ 6,94** | **R$ 555.040,00** |
| **15** | **KG** | **700** | **LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA** | **R$ 31,65** | **R$ 22.153,83** |
| **16** | **KG** | **5.000** | **MANTEIGA SEM SAL** | **R$ 52,51** | **R$ 262.558,33** |
| **17** | **KG** | **4.000** | **MARGARINA SEM SAL** | **R$ 18,33** | **R$ 73.320,00** |
| **18** | **KG** | **5.000** | **MILHO VERDE CONGELADO** | **R$ 29,58** | **R$ 147.890,00** |
| **19** | **KG** | **5.000** | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 15g – coquetel** | **R$ 22,18** | **R$ 110.900,00** |
| **20** | **KG** | **10.000** | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 50g – lanche** | **R$ 17,21** | **R$ 172.133,33** |
| **21** | **KG** | **3.500** | **EMPANADO DE PEIXE -CONGELADO** | **R$ 29,28** | **R$ 102.480,00** |
| **22** | **KG** | **8.000** | **EMPANADO DE FRANGO - CONGELADO** | **R$ 32,40** | **R$ 259.170,00** |
| **23** | **KG** | **20.000** | **PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | **R$ 28,97** | **R$ 579.500,00** |
| **24** | **KG** | **5.000** | **PERNIL SUÍNO EM TIRAS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | **R$ 26,97** | **R$ 134.833,35** |
| **25** | **KG** | **1.500** | **QUEIJO TIPO MUÇARELA** | **R$ 50,71** | **R$ 76.072,50** |
| **26** | **KG** | **10.000** | **REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, SEM ADIÇÃO DE AMIDO – EMBALAGEM 200g** | **R$ 48,67** | **R$ 486.666,67** |
| **27** | **KG** | **2.000** | **SALSICHA TIPO HOT DOG** | **R$ 15,67** | **R$ 31.330,00** |
| **28** | **KG** | **1.000** | **SELETA DE LEGUMES CONGELADA** | **R$ 25,38** | **R$ 25.378,57** |
| **29** | **KG** | **5.000** | **SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - CONGELADA** | **R$ 17,19** | **R$ 85.956,25** |
| **30** | **LITROS** | **5.000** | **SUCO INTEGRAL DE LARANJA – 1L** | **R$ 14,49** | **R$ 72.440,00** |
| **31** | **LITROS** | **3.000** | **SUCO INTEGRAL DE UVA – 1L** | **R$ 19,40** | **R$ 58.194,00** |
| **TOTAL** | | | | | **R$ 8.292.642,25** |

Amostra de Produtos

**DAS AMOSTRAS:**

**Devem apresentar amostra os licitantes que se apresentem provisoriamente em primeiro lugar de cada item, que terão o prazo de até 03 (três) dias úteis para a entrega na Central de Alimentação Escolar – Cozinha Piloto.**

**IMPORTANTE: QUALQUER DÚVIDA QUANTO ÀS DESCRIÇÕES E QUANTITATIVOS, BEM COMO A ENTREGA DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS, PODERÁ SER SOLUCIONADA JUNTO À CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VIA TELEFONE (016) 3818-2356.**

Serão analisados os seguintes quesitos:

**1. Análise da Amostras**

- Qualidade operacional: será analisada a embalagem do produto.

- Será realizada análise sensorial: características organolépticas (cor, odor, aparência e textura) que devem ser próprias ao produto cru.

- Avaliação Técnico-culinária: o produto será preparado, sendo verificado tempo de cocção, consistência/textura, rendimento e análise sensorial do produto pronto, que devem ser característicos.

**2. Rotulagem:**

- O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo a composição nutricional do item.

- No rótulo, a embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e indelével com as seguintes informações:

- Denominação de venda do produto (Nome do produto e marca);

- Identificação de Origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/dizeres “indústria brasileira” e, no caso do produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);

- Data de fabricação ou data de validade ou data de vencimento e número de lote;

- Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;

- Informação Nutricional;

- Conteúdo (peso) líquido;

- Número de registro do produto no órgão competente, se houver.

- Em caso de reprovação da amostra, a Comissão de Análise emitirá relatório fundamentado, contendo os motivos que levaram a não aceitação do (s) produto(s), conforme os quesitos predefinidos em edital.

Observação: **TODOS OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.**

- No ato seguinte será convocada a licitante subsequente, podendo o valor ofertado inicialmente pela licitante ser objeto de negociação com o Pregoeiro, a fim de obter oferta mais vantajosa para a Administração, desde que respeitadas as normas editalícias.

**- A ENTREGA DA AMOSTRA SERÁ NA COZINHA PILOTO, SITUADA À RUA MARANHÃO, 2128, CENTRO, DAS 6H ÀS 15H, NO PERÍODO ESTIPULADO.**

1. **DA ESPECIFICAÇÃO / JUSTIFICATIVA DO OBJETO**

A contratação atenderá às necessidades do Departamento de Alimentação Escolar de modo a garantir o fornecimento de alimentação aos alunos da rede municipal e estadual de ensino.O fornecimento de gêneros alimentícios, faz-se necessário para a elaboração adequada de refeições para os alunos matriculados nas escolas do município, conforme convênio firmado com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em seguimento à resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **DESCRIÇÃO** |
|  |  |  |  |  |
| 1 | **APRESUNTADO** | KG | 2.000 | **A)     Características gerais:** provenientes de animais sadios e deverá estar isento de qualquer contaminação. Entende-se por apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado (Instrução Normativa n◦ 20, de 31 de julho de 2000). O produto deverá ter registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. |
| **B)     Composição:** Ingredientes obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. |
| - Será permitido adição de 2,5% (máximo) de proteínas não cárneas na forma agregada. |
| - Características físico-química: Amido (máximo) 2,0%; Carboidratos totais (máximo) 5,0% (a somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.); Umidade (máximo) 75%; Gordura (máximo) 12%; Proteína (mínimo) 13%. Toda carne usada para elaboração de apresuntado deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto n◦ 30.691, de 29/-3/1952. |
| **- Os apresuntados tratados por processamento térmico deverão estar em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do “Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados”.** |
| **D) Embalagem primária:** 3,5 Kg |
| **Secundária**: 7,0 Kg em caixa de papelão |
| **E) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **F) Entrega:** 1 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **G)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **H)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data inferior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 2 | **ALMÔNDEGA** | KG | 10.000 | **A) Descrição do produto:** Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. |
| **B) Características do Produto:** |
| **B1) Especificações:** Ingredientes: Carne Moída de aves, Toucinho, Carne moída bovina, Água, Proteína Texturizada de Soja, Sal Refinado, Maltodextrina, Fosfato para Salmoura, Aroma Natural de Cebola, Reforçador de Sabor Carne Bovina, Cebola Desidratada em Pó, Corante Caramelo Tipo C, Eritorbato de Sódio, Glutamato Monossódico, Corante Natural de Beterraba, Aroma Natural de Alho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. |
| **B2) Característica Físico-Química:** Gordura (máx.): 20%; Proteína (mín.): 12%; Carboidratos (máx.): 10%; Teor de cálcio (máx. base seca): 0,1% em almôndega crua, 0,45% em almôndegas cozida. |
| **Nota:** Será permitida perda máxima de 35% do peso total inicial, após 40 minutos de cocção seca. |
| **C) Embalagem:** fechada, com validade mínima de 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: a -12ºC ou mais frio. **Embalagem Primária:** Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 2kg. **Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois) pacotes de peso líquido de 2kg de produto. Peso Líquido: 4kg |
| **D) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **E) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **F)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **G)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 3 | **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IN NATURA IQF** | KG | 35.000 | **A) Características gerais:** A carne bovina tipo patinho moído, congelamento IQF, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 7% de gordura, mínimo 21% proteína, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. |
| **Características organolépticas:** |
| Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de gordura. |
| Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; |
| Cheiro próprio; |
| Sabor próprio, |
| **B)                Embalagem:** o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 kg a 2 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. |
| **C)          Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| 1) Nome e endereçodo abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; |
| 2) Identificação completa do produto |
| 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; |
| 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; |
| 5) Peso líquido; |
| 6) Condições de armazenamento. |
| **D)Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **E)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **F)     Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **I)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 4 | **CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS I.Q.F.** | KG | 35.000 | **A) Características gerais:** Matéria prima: Cubos de patinho com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de |
| qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. |
| **Características organolépticas:** |
| Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; |
| Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; |
| Cheiro próprio; |
| Sabor próprio. |
| **B) Embalagem e peso:** embalagem atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. |
| **C) Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| 1) Nome e endereçodo abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; |
| 2) Identificação completa do produto |
| Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; |
| 3) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; |
| 4) Peso líquido; |
| 5) Condições de armazenamento. |
| **C)Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **D)**O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **E)Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **G**) Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **H)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 5 | **CARNE BOVINA EM TIRAS - COXÃO MOLE I.Q.F.** | KG | 10.000 | **A) Características gerais:** Matéria prima: coxão mole, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas.. O corte deverá ser em tiras ou iscas na medida aproximada de 4,0 x 1,0 x 1,0 cm |
| **B) Embalagem e peso:** embalagem atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. |
| **C)Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **D)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **E)Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **G**) Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **H)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
|  |
| 6 | **CARNE DE FRANGO COZIDA TEMPERADA, DESFIADA E CONGELADA** | KG | 8.000 | **A) Características gerais**: Ingredientes: Peito de frango, água, amido de mandioca, sal, proteína isolada de soja, cebola em pó, estabilizantes trifosfato pentapotássico, trifosfato pentassódico, difosfato tetrapotássico, difosfato tetrassódico e espessante carragena. |
| Numa porção de 100g do produto deverá conter: 116 Kcal, 2g de carboidratos, 21g de proteínas, 2g de gorduras totais e 1g de gorduras saturadas, 600mg de sódio**.** Devendo ser transportada à temperatura de -12º C (doze graus centígrados negativos) ou inferior. |
| **Características organolépticas:** |
| Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; |
| Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; |
| Cheiro próprio; |
| Sabor próprio. |
| **B) Embalagem: primária:** Descrição da embalagem: Saco de PEBD, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração transparente/azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 2 kg. **Secundária:** Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 16 kg |
| **C)** **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereçodo abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. |
| **D) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **E)**O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **F) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)** Apresentar ficha técnica**. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **I)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data inferior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 7 | **COXINHA DA ASA CONGELADA IQF** | KG | 18.000 | **A) Características gerais**: manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. **Características organolépticas:** Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. |
| **B)  Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. |
| **C)  Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereçodo abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa,data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. |
| **D)  Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **E)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **F) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **I)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 8 | **ERVILHA CONGELADA** | KG | 8.000 | **A) Descrição do produto:** ervilha verde processada congelada, crua, em grãos uniformes, selecionada, higienizada e branqueada, produto 100 % natural, sem aditivos e sem conservantes, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. |
| **B) Prazo de validade:** Prazo de validade mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **C) Embalagens: Primária:** plástica flexível, atóxica, resistente, lacrado, em pacotes com peso de 1 à 2Kg. S**ecundária**: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com peso de 10 kg. |
| **D) Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005). |
| **E) Transporte/ armazenamento:** Para melhor armazenamento esse produto deve ser transportado à temperatura de - 12˚C e armazenado à temperatura de -18˚C. |
| **F) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **I)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 9 | **FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO** | KG | 2.000 | **A) Descrição do produto:** composto de Sacchar Ornyces Cerevisial. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-81 (Decreto 12486 de 20/10/78). |
| Declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. |
| **B)** Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. |
| **C) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **D) Embalagem:** embalagem plástica com peso igual a 500g e reembalados em caixa de papelão resistente. |
| **E) Data de validade:** Data de validade mínima de 28 dias a contar da data de entrega. |
| **F) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| 10 | **FILÉ DE FRANGO (TIPO SASSAMI) IQF** | KG | 18.000 | **A) Descrição do produto:** manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. |
| **B)  Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. |
| **C)  Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| - identificação do fabricante e marca; |
| - nome e endereço do fabricante; |
| - data de validade ou prazo máximo para consumo; |
| - data de fabricação do produto; |
| - peso líquido; |
| - condições de armazenamento e empilhamento máximo; |
| - carimbo/número do SIF ou SISP; |
| - número do lote (caso utilizado) |
| **D)  Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. |
| **E) Características organolépticas:** |
| - Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; |
| - cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; |
| - cheiro próprio; |
| - sabor próprio. |
| **F) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **G)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **H) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **I) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **J)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **K)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 11 | **FILÉ DE PEITO DE FRANGO IQF** | KG | 3.000 | **A) Descrição do produto:** manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. |
| **A)   Embalagem e peso:** o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. |
| **B)   Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| - identificação do fabricante e marca; |
| - nome e endereço do fabricante; |
| - data de validade ou prazo máximo para consumo; |
| - data de fabricação do produto; |
| - peso líquido; |
| - condições de armazenamento e empilhamento máximo; |
| - carimbo/número do SIF ou SISP; |
| - número do lote (caso utilizado) |
| **C)    Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. |
| **D1) Características organolépticas:** aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; |
| - cheiro próprio; |
| - sabor próprio. |
| **D)   Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **E)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **F)    Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **H) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **I)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **J)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 12 | **HAMBURGUER MISTO COZIDO E CONGELADO I.Q.F. – 50 g** | KG | 1.000 | **A) Características gerais: Ingredientes:** carne bovina, carne de frango, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, cebola em pó, sal, proteína animal de colágeno, alho em pó, açúcar. Aromas idênticos ao natural de churrasco e carne, estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. |
| **B) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **C)** **Entrega:** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **D)** **Embalagem:** |
| **Primária:** saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 2Kg, com peso individual de aproximadamente 50 g por hamburger |
| **Secundária:** caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto a às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20Kg. |
| **E) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** 1 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **G)** Apresentar ficha técnica e análise microbiológica e bromatológica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 13 | **IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS – SABOR MORANGO – 180g a 200g** | UNIDADE | 30.000 | **A)** Iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas, sem adição de açúcar. |
| **B) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues.com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação.**(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **C)     EMBALAGEM: Primária**: garrafa de 180g ou 200g. **Secundária:** fardo plástico contendo até 12 unidades. |
| **D)     PRAZO DE VALIDADE**: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 45 dias. |
| **E) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** mensalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser realizada das 6h ás 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **G)     DOCUMENTOS EXIGIDOS:** |
| - Apresentar ficha técnica **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 14 | **LEITE TIPO C** | LITROS | 80.000 | **A) Características do produto:** fluido, pasteurizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 1 litro. |
| **-** Características organolépticas: aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. |
| **B) Embalagem:** o produto deverá estar refrigerado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, leitosa, pesando 1 litro. Embalagem íntegra e sem furos. |
| **-** Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| **1)** Nome e endereço do laticínio, constando obrigatoriamente registro no ministério competente; |
| **2)** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LEITE PASTEURIZADO TIPO C; |
| **3)** Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; |
| **4)** Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; |
| **5)** Peso líquido; |
| **6)** Condições de armazenamento. |
| **C) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA).** |
| **D) Entrega: O leite deverá ser entregue com cinco dias de validade.** |
| **E) Transporte:** o leite deve ser transportado à temperatura de até 10º C (dez graus centígrados) ou inferior. Veículo de transporte com carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** 2 a 4 vezes por semana ou de acordo com a requisição. O veículo deverá entregar ponto a ponto, conforme endereços listados a baixo. |
| E.E ADOLFO ALFEU FERRERO- r. Alagoas, 337 |
| E.E EDDA CARDOSO DE SOUZA MARCUSSI- r. Joaquim Cândido Paula, 500 |
| E.E Profª ELZA MIGUEL FRANCISCO-r. São Paulo, 3.197 |
| E.E Profª GENOVEVA PINHEIRO VIEIRA VITTA-r. Rio Grande do Norte, 1697 |
| E.E Profª GRAZIELA MALHEIRO FORTES- r. Maria Rosa Silva, 349 |
| E.E Prof٥ PEDRO AMAURI SILVA- r. Goiás, 30 |
| E.E SYLVIO TORQUATO JUNQUEIRA- r. Goiás, 30 |
| E.E SYLVIO TORQUATO JUNQUEIRA- Pç. Magino Diniz Junqueira, 295 |
| E.E Profº CRESO ANTÔNIO FILETTI- r. Azizi Salomão, 669 |
| E.E MANOEL GOUVEIA DE LIMA- r. Espírito Santo, 599 |
| ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL PEDRO BADRAN- r. Maranhão, 1225 |
| EMEI PARQUE ARTHUR PARADA- r. Maranhão, 2074 |
| EMEI JAIR DE ANDRADE- r. Azizi Salomão, 220 |
| EMEI WÂNIA MARIA ANDRIANI FERNADES- r. Sergipe, 3888 |
| EMEI RUTH BENINI REIS- r. Piratininga, 491 |
| EMEI MARGARIDA BEZIAK ZELESNIKAR- r. Amazonas, 833 |
| CEI FERNANDO CÉSAR FONSECA- r. José Galdino, 124 |
| APAE - r. Pará, 110 |
| CEI DR. ANTÔNIO MARTORANO I -r. Canaã Dipe, 62 |
| CEI DR. ANTÔNIO MARTORANO II - r. Canaã Dipe, 62 |
| CEI DONA MARIANA ROSA FERREIRA- Pç Padre Eugênio Dias, 3 |
| CEI CRYSOGONO PAULO DE CASTRRO (CEICAM)- r. Campos Sales, 83 |
| CEI JOSÉ DO PINHO- r. Clotildes Torres Penedo, s/n |
| CEI JOSÉ FLORA- r. Rio de Janeiro |
| CEI JOAQUIM PONTES- r. Mato Grosso |
| Central Alimentação Escolar- r. Maranhão, 2074 |
| **A)      Documentos exigidos:** |
| **-** Apresentar ficha técnica, de acordo com Anexo 1. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **-** Apresentar laudo de análise bromatológica, físico-química, bacteriológica e microscópica que revele a presença de ingredientes, expedido por instituição de notoriedade pública com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **-** O produto deverá ser registrado no órgão competente. |
| 15 | **LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA** | KG | 700 | **A) Características do produto:** linguiça tipo calabresa, defumada, composta de carne suína, condimentos e outros ingredientes permitidos, condicionada em embalagem de polietileno, a vácuo, de até 5Kg, com SIF do Ministério da Agricultura e validade mínima de 3 meses da data de entrega. |
| **B) Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **B)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **C) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **E) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser realizada das 6h ás 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **F)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 16 | **MANTEIGA SEM SAL** | KG | 5.000 | **A)     Características do produto:** manteiga de primeira qualidade sem sal; creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. |
| **B) Embalagem:** Embalagem primária: plástica resistente, com tampa, pesando 500 g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, pensando em torno de 6 kg. |
| **B)     Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **C)     Prazo de validade:** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 4 meses e data de fabricação de até 30 dias. |
| **D)     Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ocorrer das 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência |
| **E)** Entregar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **F)** Apresentar laudo da análise bromatológica com validade de 12 meses. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 17 | **MARGARINA SEM SAL** | KG | 4.000 | **A) Características do produto:** produto que se apresenta em forma de uma emulsão cremosa homogenia, sem separação de líquidos e **isenta de gordura trans**, contendo 65% de lipídios. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leire em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, sal, 15.000UI de Vitamina A por kg. |
| Declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente. |
| **B)  Amostra:** apresentar uma amostra, devidamente identificada, na menor embalagem original, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. |
| **C)     Embalagem:** **potes de 500 gramas.** |
| **D)     Prazo de validade:** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. |
| **E)     Entrega:** mensalmente ou conforme necessidade, de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência |
| **F)     Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **G)** Entregar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **H)** Apresentar laudo da análise bromatológica com validade de 12 meses. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 18 | **MILHO VERDE CONGELADO** | KG | 5.000 | **A) Características do produto:** Milho verde em grãos, amarelos, congelados por processo IQF, não transgênico. |
| **B)  Embalagem:** Embalagem plástica resistente, com peso de 2 kg. |
| **C)  Prazo de validade:** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. |
| **D)  Entrega:** semanalmente ou conforme a necessidade, de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência |
| **E)     Amostra:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **F)** Entregar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **G)** Apresentar laudo da análise bromatológica com validade de 12 meses. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 19 | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 15g – coquetel** | KG | 5.000 | **A) Características do produto:** composto por polvilho, água, ovo integral pasteurizado, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas, queijo parmesão, leite em pó integral, soro de leite em pó, sal e creme de leite. |
| **B) Embalagem:** |
| **Primária** – saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação. Peso líquido: 1Kg. |
| **Secundária:** caixa de papelão ondulada, reforçado constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso líquido 10Kg |
| **C)Amostras:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **D) Prazo de Validade:** o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **E)Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição, das 6h ás 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, nº 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 20 | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 50g – lanche** | KG | 10.000 | **A) Características do produto:** composto por água, margarina, queijo muçarela, ou queijo meia cura, polvilho, requeijão, ovo, leite em pó integral, sal, soro de leite, queijo parmesão. |
| **B) Embalagem: Primária** – saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação. Peso líquido: 1Kg. |
| **Secundária:** caixa de papelão ondulada, reforçado constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso líquido 10Kg |
| **C) Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **D) Prazo de Validade:** o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **E) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **F) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **G)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 21 | **EMPANADO DE PEIXE -CONGELADO** | KG | 3.500 | **A) Características específicas do produto:** O produto deverá ser obtido **exclusivamente,** a partir **de filés de peixe merluza (*Merluccius hubbsi)***, sadios, **submetidos, aprovados e liberados pela inspeção sanitária local**, desde a sua captura até as operações de evisceração, lavagem, preparo e congelamento. **Sem pimenta.** |
| A carne do peixe merluza deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. |
| Os filés de peixe merluza devem ser moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada. Os ingredientes presentes na formulação não podem apresentar incompatibilidade ou indisponibilidade nutricional. |
| Após formatados com temas e/ou figuras, que estimulem o consumo do pescado pelo público infantil, somente relacionados à origem do produto, como peixes, cavalos-marinhos, estrelas do mar, entre outros, os empanados devem ser pré-fritos em óleo de origem vegetal e posteriormente deverão ser submetidos, individualmente, a sistema de congelamento por criogenia. |
| Cada unidade do produto empanado deve pesar aproximadamente 25 - 30 gramas. |
| **B) Embalagem:** |
| **Embalagem primária:** PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com os alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2,5Kg. |
| **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiar para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10Kg. |
| **C)** A cada 100g do produto deverá conter: 174Kcal, 15g carboidrato, 12g proteína, 6,7g gorduras totais, 0,8g gorduras saturadas, 0,8g fibras e 267mg sódio. |
| **D) Transporte:** O transporte do produto deve ser realizado por veículos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, conforme preconiza PORTARIA CVS – 15/91, revestido por paletes plásticos, munido de sistema de resfriamento que garanta a manutenção da temperatura do produto, -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio, e em perfeito estado de manutenção mecânica. |
| **E) Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **F)** **Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ocorrer das 6h ás 11h, na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra. |
| **G) Apresentar ficha técnica (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA).** |
| **H) Apresentar laudo bromatológico e microbiológico. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA).** |
| 22 | **EMPANADO DE FRANGO - CONGELADO** | KG | 8.000 | **A) Características do produto:** Produto obtido a partir de recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, dextrina, especiarias, emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160B), corante natural de caramelo (INS 150ª), polifosfato de sódio (INS452I), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidante isoascorbatode sódio (INS 316), aromatizantes naturais (INS 316) aromatizantes naturais e gordura vegetal. |
| **B) Prazo de validade:** O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **C) Embalagem:** |
| **Primária:** PEBD impresso, medindo 36,5x47cmx0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível co contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 a 3,0Kg. |
| **Secundária** caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10Kg a 12Kg. |
| **D) Documentação técnica:** A empresa deverá apresentar **Ficha Técnica do produto** (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) |
| **E) Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **F) Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. Produto deverá estar congelado e transportado à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. |
| O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre das 6h e 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| 23 | **PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | KG | 20.000 | **A) Características gerais: Ingredientes:** Pernil em cubos. O produto é preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. O pernil é um corte nobre do suíno, macio, saboroso e suculento (GOMIDE; L., 2005), manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. |
| **B)Embalagem :** |
| **Embalagem primária:** saco de nylon poll impresso. O produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. |
| **Embalagem secundária:** caixa de papelão com peso líquido de 10Kg. |
| **C)                Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| 1) Nome e endereçodo abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; |
| 2) Identificação completa do produto |
| 3)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; |
| 4)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; |
| 5)Peso líquido; |
| 6)Condições de armazenamento. |
| **D)Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **E)**O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **F)Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)Apresentar** **ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 24 | **PERNIL SUÍNO EM TIRAS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | KG | 5.000 | **A) Características gerais: Ingredientes:** Pernil em tiras. O produto é preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, com medidas aproximadas de 4,0 x 1,0 x 1,0 cm; manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. |
| **B)Embalagem :** |
| **Embalagem primária:** O produto deverá estar congelado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e contendo peso líquido de 1 ou 2 kg. |
| **Embalagem secundária:** caixa de papelão ondulado reforçado, contendo em torno de 20 kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o trasnporte e armazenamento. |
| **F)Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre as 6h e 15h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)Apresentar** **ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 25 | **QUEIJO TIPO MUSSARELA** | KG | 1.500 | **Caracteríticas do produto:** |
| **EMBALAGEM: Primária** – embalado em plástico inviolável, selado à vácuo. Peso líquido: 3,5 a 4,0Kg. Validade mínima de 2 meses e a validade de entrega deverá ser de no mínimo 30 dias a contar a data da entrega. As condições do produto deverão estar de acordo com a Portaria MA.364 de 04/09/97, NTA – 11 (Decreto 12486 de 20/10/78). |
| **Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre às 6h e 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 26 | **REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, SEM ADIÇÃO DE AMIDO – EMBALAGEM 200g** | KG | 10.000 | **A) Características específicas do produto:** O produto deverá conter em sua formulação massa coalhada (leite fluído pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo), creme de leite, cloreto de sódio (sal), estabilizantes (polisfosfato de sódio, fosfato trissódico e fosfato monossódico) e conservante ácido sórbico. Sem adição de amido. Não contém glúten. |
| Composição do produto: o produto deve fornecer em 30g: 1g carboidrato, 3g proteína, 7,5 de gorduras totais, 175mg sódio, 67mg cálcio e 84Kcal. |
| **B) Embalagem:** |
| **Embalagem primária**: a embalagem primária deve ser depote de propileno transparente com etiqueta com dizeres de rotulagem. Peso líquido: 200g |
| **Embalagem secundária:** a embalagem secundária deve feita de caixas de papelão ondulada, reforçada e resistente ao impacto com capacidade para 24 unidades de 200g. |
| **C) Transporte:** O transporte do produto deve ser realizado por veículos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, conforme preconiza PORTARIA CVS – 15/91, revestido por paletes plásticos, munido de sistema de resfriamento que garanta a manutenção da temperatura do produto até 8ºC (oito graus Celsius), e em perfeito estado de manutenção mecânica. |
| **D)** Apresentar Ficha Técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **E) Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **F)** **Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre às 6h e 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| 27 | **SALSICHA TIPO HOT DOG** | KG | 2.000 | **A)                Características gerais do produto**: o produto deverá conter carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), proteína vegetal, açúcar, sal, amido (máximo 2%). Conservadores: nitratos e nitritos de sódio, estabilizante, tripolifosfato de sódio, realçador de sabor – glutamato monossódico, aromatizantes – aromas naturais, antioxidantes – eritorbato de sódio e corante natural. Não deve conter glúten. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. |
| **B) EMBALAGEM:** |
| **B1)** A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. |
| **B2)** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoemcolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 12,0 kg (doze quilogramas) de peso líquido. |
| **B3)** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. |
| **C) Amostra:** apresentar uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Cozinha Piloto nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitação. |
| **E)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **F) Transporte:** O produto deverá estar congelado e transportado a temperatura de -18º C, em veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. |
| **G) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre 6h e 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **H)** Ficha Técnica, com todos os ítens fielmente preenchidos. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 28 | **SELETA DE LEGUMES CONGELADA** | KG | 1.000 | **A) Descrição do produto:** seleta de legumes, congelada, higienizada e cortada em cubos de aproximadamente 10x10x10mm, composta de batata, cenoura, ervilha e milho, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. |
| **B) Prazo de validade:** Prazo de validade mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **C) Embalagens:** |
| **C1) Embalagem Primária:** plástica flexível, atóxica, resistente, lacrado, em pacotes com peso de 1 à 2Kg. |
| **C2) Embalagem secundária**: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Pesando 10Kg. |
| **D) Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005). |
| **E) Transporte/ armazenamento:** Para melhor armazenamento esse produto deve ser transportado a temperatura de - 12˚C e armazenado a temperatura de -18˚C. |
| **F) Amostra**: apresentar 3 amostras, na menor embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente àquelas a serem entregues |
| **G) Entrega:** 1 vez ao mês ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre 6h ás 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2128 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **I)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **J)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 29 | **SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - CONGELADA** | KG | 5.000 | **A)  Características gerais do produto:** sobrecoxa sem osso, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. |
| **B)     Embalagem e peso:** o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. |
| **C)     Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: |
| 1)  identificação do fabricante e marca; |
| 2) nome e endereço do fabricante; |
| 3) data de validade ou prazo máximo para consumo; |
| 4)  data de fabricação do produto; |
| 5)peso líquido; |
| 6) condições de armazenamento e empilhamento máximo; |
| 7) carimbo/número do SIF ou SISP; |
| 8) número do lote (caso utilizado) |
| **D)     Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. |
| **C1) Características organolépticas:** |
| Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; |
| Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; |
| Cheiro próprio; |
| Sabor próprio. |
| **E)     Amostras:** apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Entregar na Central de Alimentação Escolar nos dias e horário estipulado pelo Departamento de Licitações. |
| **F)** O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. |
| **G)    Transporte:** veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. |
| **H) Entrega:** semanalmente ou de acordo com a requisição. A entrega deverá ser feita entre às 6h e 11h na Cozinha Piloto, situada na Rua Maranhão, 2074 – Centro – São Joaquim da Barra, acompanhado da requisição e nota fiscal para conferência. |
| **I)** Apresentar ficha técnica. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| **J)** Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. **(SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)** |
| 30 | **SUCO INTEGRAL DE LARANJA – 1L** | LITROS | 5.000 | a.     **Características gerais do produto:** suco de laranja, 100% natural, pasteurizado, sem conservantes, sem adição de açúcar. |
| b.    **Amostra:** apresentar uma amostra, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. |
| c.     **Embalagem:** garrafa plástica ou saco plástico de polietileno contendo 1 litro. Temperatura de armazenamento entre 2º e 5ºC. |
| d.    **Prazo de validade:** validade de 10 dias a partir da data de entrega do produto. |
| 31 | **SUCO INTEGRAL DE UVA – 1L** | LITROS | 3.000 | **A)     Características gerais do produto:** suco de uva, 100% natural, pasteurizado, sem conservantes, sem adição de açúcar. |
| **B)**  **Amostra:** apresentar uma amostra, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. |
| **C)     Embalagem:** garrafa plástica ou saco plástico de polietileno contendo 1 litro. Temperatura de armazenamento entre 2º e 5ºC |
| **D)     Prazo de validade:** validade de 10 dias a partir da data de entrega do produto. |

* 1. **CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.**

**2.1.1 DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:** Em razão da natureza do objeto, mostrou-se técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação, conforme necessidade do uso de acordo com o cardápio.

**2.1.2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA:** O prazo de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.

**2.1.3. DO CUSTO ESTIMADO TOTAL DA CONTRATAÇÃO**: O custo total estimado da contratação a que se refere este Termo de Referência é de **R$ 8.322.767,20** (Oito milhões trezentos e vinte e dois mil setecentos e sessenta e sete reais e vinte centavos).

**2.2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**:

**2.2.1.** A contratação atenderá às necessidades do Departamento de Alimentação Escolar de modo a garantir o fornecimento de alimentação aos alunos da rede municipal e estadual de ensino.

**2.2.2** O fornecimento de gêneros alimentícios, faz-se necessário para a elaboração adequada de refeições para os alunos matriculados nas unidades escolares, já mencionadas, conforme convênio firmado com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em seguimento a resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

2.3. Conforme verificado, entendemos apropriada a formalização de avença aquisição, com fornecimento necessário, objetivando atender às demandas de forma padronizada, como também privilegiar a transparência, a economicidade e a otimização dos procedimentos de solicitação do fornecimento e de execução das despesas.

**3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

**3.1.** A solução proposta é o registro de preço para aquisição de Gêneros Alimentícios – Carnes e Refrigerados para Alimentação Escolar. A Contratada fica obrigada a manter a garantia dos produtos exigida neste Termo por no mínimo 12 (doze) meses, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis, além de ser obrigada a reparar os prejuízos que causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de falhas nos produtos ou de sua respectiva entrega ou ainda relacionados à colheita ou armazenagem.

**3.2.** Todo e qualquer fornecimento de produto fora do estabelecido neste termo será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo, o que fará prontamente, no prazo máximo de vinte e quatro horas, ficando entendido que ocorrerão por sua conta e responsabilidade tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas neste edital.

3.3 Não serão aceitos produtos de segunda, carnes com excesso de gordura, apresentando contaminação física – por plásticos, com marcas de fungos, carnes escurecidas ou descongeladas. Manter o padrão IQF.

**4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

Os produtos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.1 A contratação será formalizada mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços, que será firmado por um período de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, em conformidade a Lei n°14.133/2021.

**4.2** A empresa contratada deverá responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela SICS.

**4.3** Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

**4.4** Substituir, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

**4.5** Providenciar para que seus auxiliares cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

4.6Manter durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na contratação.

**4.7** Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida no Termo de Referência, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado.

**4.8** Fornecer os produtos descritos na respectiva Ata de Registro de Preços, com rapidez e eficiência, conforme o descritivo destes.

**4.9** Cumprir o objeto da Ata de Registro de Preços estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto registrado.

**5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

**5.1.** O objeto deverá ser entregue, PARCELADAMENTE, semanalmente e/ou conforme necessidade do Departamento de Alimentação Escolar, no prazo de 04 (quatro) dias corridos, a contar da solicitação de entrega e envio de nota de empenho, prorrogável desde que haja justificativa aceita pela Central de Alimentação.

**5.2.** A contratação será formalizada mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços, que será firmado por um período de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, em conformidade a Lei n°14.133/2021.

**5.3.** Todas as entregas serão no Departamento de Alimentação Escolar – Cozinha Piloto, situada à Rua Maranhão, 2.128, Centro, das 6 h às 15h. Haverá servidor responsável pelo recebimento dos produtos e as entregas fora do horário descrito poderão não ser recebidas. Não serão aceitos produtos de marcas e gramagens divergentes às licitadas.

**6. DO MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

**6.1.** A Ata de Registro de Preços c deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

**6.2.**  Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da Ata de Registro de Preços, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

**6.3** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal da Ata de Registro de Preços emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

**6.4** O fiscal da Ata de Registro de Preços informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**6.5** As comunicações entre o Departamento de Alimentação Escolar e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**6.6** O Departamento de Alimentação Escolar poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**6.7** Após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, o Departamento de Alimentação Escolar poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**6.8** A execução da Ata de Registro de Preços deverá ser fiscalizada pela nutricionista responsável técnica ou quadro técnico, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

**6.9** O fiscal ou Gestor da Ata de Registro de Preços verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**6.10** A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

**6.11** Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

**6.12** A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

**6.13** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, será exigida a apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**7.** **DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

**7.1.** A avaliação da execução do objeto deverá levar em conta os itens 1 e 2 deste Termo de Referência, do qual constam especificação do objeto, unidade de medida e quantitativos.

**7.2.** Os pagamentos à contratada serão realizados parceladamente, conforme entrega dos produtos.

**7.3.** Poderão ser descontadas as importâncias relativas às quantidades de produtos não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis à Contratada, devendo haver proporcionalidade com a irregularidade verificada, quando restar comprovado:

**7.3.1.** Que não foram produzidos os resultados acordados;

**7.3.2.** Que a contratada deixou de executar, ou não executou dentro das quantidades mínimas, as atividades contratadas;

**7.3.3.** A realização dos descontos indicados no item anterior não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução do objeto.

**7.4.** Os valores dos produtos serão faturados de acordo com o preço auferido no processo de contratação.

**7.5.** As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas à contratante no Departamento de Alimentação Escolar ou enviadas por e-mail para [**alimentacaoescolarsjb@gmail.com**](mailto:alimentacaoescolarsjb@gmail.com)**.**

**7.6.** **PAGAMENTO:**

**7.6.1.** O pagamento será efetuado pela Contratante, mediante procedimento bancário, em conta corrente da contratada, em até 15 (quinze) dias contados da emissão da nota fiscal, que deverá contar com a manifestação favorável do Departamento Responsável.

**7.6.2** Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.

**7.6.3** Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX) I = ( 6 / 100 ) I = 0,00016438

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

**7.6.4.** O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) é devido no local do estabelecimento do prestador de serviço ou, na falta do estabelecimento, no local do domicílio do prestador, em consonância com as disposições contidas na **Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.**

**7.6.5.** O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

**8 – DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

**8.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de pregão eletrônico, com fundamento na Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

**8.2.** As exigências de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme lei nº 14.133/2021.

São Joaquim da Barra, 23 de setembro de 2024.

**Orlando Olivatto Júnior**

Chefe do Departamento Municipal de Educação

**ANEXO II**

**Estudo Técnico Preliminar**

**Gêneros Alimentícios Carnes e Refrigerados**

**INTRODUÇÃO**

O presente documento tem por objetivo o planejamento para contratação de empresas para o fornecimento dos Gêneros Alimentícios Carnes e Refrigerados, visando atender as necessidades da Merenda Escolar de São Joaquim da Barra, apresentando os devidos estudos para a contratação de solução que atenda à necessidade abaixo especificada, cujo objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A Alimentação Escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado devendo ser promovida e incentivada, conforme convênio firmado com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE em seguimento da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que supram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Sendo assim, os produtos em questão serão necessários para cumprir com tais exigências em benefício a todos os alunos da rede pública. Por isso, entendemos apropriada a formalização desta aquisição, com fornecimento necessário, objetivando atender às demandas de forma padronizada, como também privilegiar a transparência, a economicidade e a otimização dos procedimentos de solicitação do fornecimento e de execução das despesas.

**2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

Atualmente o município não possui Plano Anual de Contratações.

**3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Trata-se de contratação para aquisição de forma parcelada deGêneros Alimentícios Carnes e Refrigerados para fornecimento para a Merenda Escolar, do Departamento Municipal deste município, mediante realização de Processo Licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Os produtos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O credenciado habilitado deverá apresentar declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

A contratação será formalizada mediante a assinatura do contrato, que será firmado por um período de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, em conformidade a Lei n°14.133/2021.

3.1A empresa contratada deverá responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela SICS.

3.2Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

3.3Substituir, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

3.4Providenciar para que seus auxiliares cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

3.5Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na contratação.

3.6Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida no Termo de Referência, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado.

3.7Fornecer os produtos descritos no respectivo contrato, com rapidez e eficiência, conforme o descritivo dos produtos.

3.8Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

**4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A previsão para contratação do objeto, durante o período de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, é a que segue:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** |
| **1** | **APRESUNTADO** | **KG** | **2.000** |
| **2** | **ALMÔNDEGA** | **KG** | **10.000** |
| **3** | **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IN NATURA IQF** | **KG** | **35.000** |
| **4** | **CARNE BOVINA PATINHO CUBOS IQF** | **KG** | **35.000** |
| **5** | **CARNE BOVINA EM TIRAS - COXÃO MOLE I.Q.F.** | **KG** | **10.000** |
| **6** | **CARNE DE FRANGO COZIDA TEMPERADA, DESFIADA E CONGELADA** | **KG** | **8.000** |
| **7** | **COXINHA DA ASA CONGELADA IQF** | **KG** | **18.000** |
| **8** | **ERVILHA CONGELADA** | **KG** | **8.000** |
| **9** | **FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO** | **KG** | **2.000** |
| **10** | **FILÉ DE FRANGO (TIPO SASSAMI) IQF** | **KG** | **18.000** |
| **11** | **FILÉ DE PEITO DE FRANGO IQF** | **KG** | **3.000** |
| **12** | **HAMBURGUER MISTO COZIDO E CONGELADO I.Q.F. – 50 g** | **KG** | **1.000** |
| **13** | **IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS – SABOR MORANGO – 180g a 200g** | **UNIDADE** | **30.000** |
| **14** | **LEITE TIPO C** | **LITROS** | **80.000** |
| **15** | **LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA** | **KG** | **700** |
| **16** | **MANTEIGA SEM SAL** | **KG** | **5.000** |
| **17** | **MARGARINA SEM SAL** | **KG** | **4.000** |
| **18** | **MILHO VERDE CONGELADO** | **KG** | **5.000** |
| **19** | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 15g – coquetel** | **KG** | **5.000** |
| **20** | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 50g – lanche** | **KG** | **10.000** |
| **21** | **EMPANADO DE PEIXE -CONGELADO** | **KG** | **3.500** |
| **22** | **EMPANADO DE FRANGO - CONGELADO** | **KG** | **8.000** |
| **23** | **PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | **KG** | **20.000** |
| **24** | **PERNIL SUÍNO EM TIRAS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | **KG** | **5.000** |
| **25** | **QUEIJO TIPO MUÇARELA** | **KG** | **1.500** |
| **26** | **REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, SEM ADIÇÃO DE AMIDO – EMBALAGEM 200g** | **KG** | **10.000** |
| **27** | **SALSICHA TIPO HOT DOG** | **KG** | **2.000** |
| **28** | **SELETA DE LEGUMES CONGELADA** | **KG** | **1.000** |
| **29** | **SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - CONGELADA** | **KG** | **5.000** |
| **30** | **SUCO INTEGRAL DE LARANJA – 1L** | **LITROS** | **5.000** |
| **31** | **SUCO INTEGRAL DE UVA – 1L** | **LITROS** | **3.000** |

**5. PESQUISA DE MERCADO**

Para o objeto em questão foram realizadas pesquisas de acordo com os parâmetros da Lei Federal nº 14.133/2021, isto é, pesquisa de preços com fornecedores da região e do município.

Justifica-se que a pesquisa de preço feita diretamente com os fornecedores se deu em razão de que eles também participam de licitações, bem como tem o objetivo de movimentar a economia local.

**6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

A aquisição de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar é amplamenterealizada por órgãos e entidades, com a finalidade de atender as necessidades em atendimento ao convênio firmado com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) seguindo a resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

Nas contratações similares consultadas, realizadas por outros órgãos e entidades, não foram identificadas a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, do que esta pretendida. As exigências para a contratação do objeto não são impeditivas e não demonstraram diminuir o interesse de potenciais fornecedores na participação do futuro processo licitatório.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **PRODUTO** | **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** |
| **1** | **KG** | **2.000** | **APRESUNTADO** | **R$ 25,22** | **R$ 50.442,50** |
| **2** | **KG** | **10.000** | **ALMÔNDEGA** | **R$ 25,80** | **R$ 257.960,00** |
| **3** | **KG** | **35.000** | **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IN NATURA IQF** | **R$ 37,77** | **R$ 1.322.066,67** |
| **4** | **KG** | **35.000** | **CARNE BOVINA PATINHO CUBOS IQF** | **R$ 40,30** | **R$ 1.410.500,00** |
| **5** | **KG** | **10.000** | **CARNE BOVINA EM TIRAS - COXÃO MOLE I.Q.F.** | **R$ 37,56** | **R$ 375.560,00** |
| **6** | **KG** | **8.000** | **CARNE DE FRANGO COZIDA TEMPERADA, DESFIADA E CONGELADA** | **R$ 40,31** | **R$ 322.440,00** |
| **7** | **KG** | **18.000** | **COXINHA DA ASA CONGELADA IQF** | **R$ 17,57** | **R$ 316.192,50** |
| **8** | **KG** | **8.000** | **ERVILHA CONGELADA** | **R$ 25,58** | **R$ 204.653,33** |
| **9** | **KG** | **2.000** | **FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO** | **R$ 26,15** | **R$ 52.300,00** |
| **10** | **KG** | **18.000** | **FILÉ DE FRANGO (TIPO SASSAMI) IQF** | **R$ 22,59** | **R$ 406.665,00** |
| **11** | **KG** | **3.000** | **FILÉ DE PEITO DE FRANGO IQF** | **R$ 23,51** | **R$ 70.538,18** |
| **12** | **KG** | **1.000** | **HAMBURGUER MISTO COZIDO E CONGELADO I.Q.F. – 50 g** | **R$ 27,16** | **R$ 27.164,00** |
| **13** | **UNIDADE** | **30.000** | **IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS – SABOR MORANGO – 180g a 200g** | **R$ 3,60** | **R$ 107.850,00** |
| **14** | **LITROS** | **80.000** | **LEITE TIPO C** | **R$ 6,94** | **R$ 555.040,00** |
| **15** | **KG** | **700** | **LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA** | **R$ 31,65** | **R$ 22.153,83** |
| **16** | **KG** | **5.000** | **MANTEIGA SEM SAL** | **R$ 52,51** | **R$ 262.558,33** |
| **17** | **KG** | **4.000** | **MARGARINA SEM SAL** | **R$ 18,33** | **R$ 73.320,00** |
| **18** | **KG** | **5.000** | **MILHO VERDE CONGELADO** | **R$ 29,58** | **R$ 147.890,00** |
| **19** | **KG** | **5.000** | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 15g – coquetel** | **R$ 16,58** | **R$ 82.890,00** |
| **20** | **KG** | **10.000** | **PÃO DE QUEIJO CONGELADO 50g – lanche** | **R$ 17,21** | **R$ 172.133,33** |
| **21** | **KG** | **3.500** | **EMPANADO DE PEIXE -CONGELADO** | **R$ 29,28** | **R$ 102.480,00** |
| **22** | **KG** | **8.000** | **EMPANADO DE FRANGO - CONGELADO** | **R$ 32,40** | **R$ 259.170,00** |
| **23** | **KG** | **20.000** | **PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | **R$ 28,98** | **R$ 579.500,00** |
| **24** | **KG** | **5.000** | **PERNIL SUÍNO EM TIRAS CONGELADO – SEM OSSO I. Q. F.** | **R$ 26,97** | **R$ 134.833,33** |
| **25** | **KG** | **1.500** | **QUEIJO TIPO MUÇARELA** | **R$ 50,72** | **R$ 76.072,50** |
| **26** | **KG** | **10.000** | **REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, SEM ADIÇÃO DE AMIDO – EMBALAGEM 200g** | **R$ 48,67** | **R$ 486.666,67** |
| **27** | **KG** | **2.000** | **SALSICHA TIPO HOT DOG** | **R$ 15,67** | **R$ 31.330,00** |
| **28** | **KG** | **1.000** | **SELETA DE LEGUMES CONGELADA** | **R$ 25,38** | **R$ 25.378,57** |
| **29** | **KG** | **5.000** | **SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - CONGELADA** | **R$ 17,19** | **R$ 85.956,25** |
| **30** | **LITROS** | **5.000** | **SUCO INTEGRAL DE LARANJA – 1L** | **R$ 14,49** | **R$ 72.440,00** |
| **31** | **LITROS** | **3.000** | **SUCO INTEGRAL DE UVA – 1L** | **R$ 19,40** | **R$ 58.194,00** |
| **TOTAL** | | | | | **R$ 8.152.339,00** |

**7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução que melhor atende às necessidades do setor municipal, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público é o Registro de Preços do objeto licitado, por meio de Pregão Eletrônico com o objetivo de realizar futuras aquisições de forma parcelada do item, de acordo com a necessidade do setor.

**8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

A execução do objeto por ser técnica e economicamente viável será realizada de forma parcelada, ou seja, conforme demanda do município, também por se tratar de produto perecível. Outrossim, devido à natureza divisível do objeto, a licitação será do tipo “menor preço por item”, permitindo assim a ampla participação de licitantes e maximização da concorrência, objetivando maior economia às contratações que se originarem do processo licitatório e melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.

**9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Pretende-se, com o presente processo licitatório, atender as demandas do Setor de Alimentação Escolar quanto à confecção de refeições aos alunos matriculados nas unidades escolares do município, durante o período de 12 (doze) meses, através de alimentação nutricionalmente equilibrada que contribuirá para o desenvolvimento físico, mental e biopsicossocial dos alunos da rede pública.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição e evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível quando da execução do contrato.

Assim, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) assegurar a continuidade dos serviços essenciais fornecidos pelo setor.

b) assegurar o preparo dos alimentos da merenda escolar fornecidos pelo Município;

c) garantir a qualidade e melhores custos na aquisição do objeto demandado;

d) assegurar a continuidade do fornecimento dos itens para o setor e suas unidades escolares.

**10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Por se tratar de serviço comum, de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não se identifica a necessidade de providências complementares, da mesma forma, não há necessidade de transição contratual.

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração, entretanto, o gestor e os fiscais do contrato deverão observar o recebimento das mercadorias. A Secretaria requisitante indica as servidoras Gabriela Bolognesi Bombig Santos e Mariana dos Santos Tortoli de Souza, atualmente ocupantes do cargo de Nutricionista do Setor de Alimentação Escolar, como fiscal de contrato.

**11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

**12. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Não há previsão de impacto ambiental resultante desta contratação. Todavia, caberá a futura contratada ações a serem adotadas como boas práticas na prestação dos serviços a serem desempenhados por intermédio de seus profissionais:

a) Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;

b) Utilizar equipamentos e materiais de menor impacto ambiental;

c) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados no fornecimento do objeto;

d) Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;

**13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Diante do exposto, foi possível concluir que os estudos preliminares evidenciaram pela possibilidade de contratação do item descrito acima, bem como adequada às necessidades desta Administração.

Por fim, em havendo previsão e viabilidade financeira, entende-se como viável e razoável a contratação por meio de processo licitatório descrito neste ETP para atender ao interesse público.

Assim sendo, com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

São Joaquim da Barra/SP, 23 de setembro de 2024

**Orlando Olivatto Júnior**

Chefe do Departamento Municipal de Educação

**ANEXO III**

**MODELO DE PROPOSTA**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 094/2024**

PAPEL TRIMBRADO DA LICITANTE (Se a empresa não possuir papel timbrado, descrever como abaixo)

Razão Social:

CNPJ N.º: Insc. Estadual N.º:

Telefone: Fax:

Endereço: Cidade:

**PROPOSTA DE PREÇOS**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de2024.

(Local e data)

A

PREFEITURA DE SÃO JOAQUIM DA BARRA

PRAÇA PROFESSOR IVO VANNUCHI S/N.º

A/C – PREGOEIRO (A)

SÃO JOAQUIM DA BARRA – SP.

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 094/2024

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “CARNES E REFRIGERADOS” PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I DESTE EDITAL.**

Prezados Senhores,

Após analisarmos, minuciosamente, o edital e seus anexos, e tomamos conhecimentos de suas condições e obrigações, apresentamos a seguinte proposta:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE** | **VALOR**  **UNITÁRIO** | **VALOR**  **TOTAL** |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| **R$...** | | | | | |

Declaramos que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, seguros, BDI, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a consecução do objeto do presente certame.

Declaramos ainda, que os produtos são de 1ª qualidade e atende as normas técnicas brasileiras.

Validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da abertura dos envelopes propostas.

Prazo de entrega será de \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) dias, contados a partir do recebimento da requisição.

Prazo e Condições de Pagamento será de \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) dias.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome

Cargo

# ANEXO IV

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado

**DECLARA**:

( ) Que atende aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# ANEXO V

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE PLENAMENTO O OBJETO DA LICITAÇÃO

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado **DECLARA**:

( ) Que está plenamente capacitado o objeto de acordo com o licitado, referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 094/2024**, nas quantidades e nos prazos previstos e que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# ANEXO VI

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE COM O DISPOSTO NO [INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm#art7xxxiii)

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado **DECLARA**:

( ) 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 7°, XXXIII, da Constituição.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# ANEXO VII

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE NEPOTISMO

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado **DECLARA**:

( ) Que não possui em seu quadro societário, cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até o terceiro grau, de servidor público Municipal do ente licitante, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de contratação, agente de contratação ou autoridade ligada à contratação.

( ) Possui em seu quadro societário componente, com o grau de parentesco e/ou vínculo por afinidade ou consanguinidade prescrito pela *Súmula Vinculante 13/STF*, em relação aos seguintes agentes públicos do ente licitante:

1. Nome: Ente:
2. Nome: Ente:

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# 

# ANEXO VIII

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE COM O DIPOSTO NO [§1º DO ART. 63 DA LEI 14.133 DE 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#%3A~%3Atext%3D%C2%A7%201%C2%BA%20Constar%C3%A1%20do%2Centrega%20das%20propostas)

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado **DECLARA**:

( ) Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# ANEXO IX

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO DE RESPONSÁVEL

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado **DECLARA**, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)............................................................., Portador(a) do RG sob nº................................................. e CPF nº ........................................................, cuja função/cargo é..................................................(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# ANEXO X

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO AS NORMAS DE PREVENÇÃO À CORRUPÇÃO

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado **DECLARA**:

( ) Conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

# ANEXO XI

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMETIMENTO

**DECLARA**, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que o Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

### E-mail:

**Telefone: ( ) -**

Caso altere o citado e-mail ou telefone **comprometo-me** em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

**Comprometo-me** a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

**ANEXO XII – DADOS DO FORNECEDOR**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 094/2024**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Razão Social: | | | | | | | | | | | |
| Nome Fantasia: | | | | | | | | | | | |
| CNPJ: | | | | | | Inscrição Estadual: | | | | Inscrição Municipal: | |
| Endereço: | | | | | | | | | | | |
| Bairro: | | | | | Cidade/Município: | | | | | | UF: |
| DDD: | Telefone: | | Fax: | | | | | | CEP: | | |
| Endereço Eletrônico – (E-mail): | | | | | | | | | | | |
| **RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO (SE SÓCIO NOS TERMOS DO CONTRATO SOCIAL)**  **OU SEU REPRESENTANTE LEGAL ATRAVÉS DE PROCURAÇÃO PÚBLICA OU PARTICULAR:** | | | | | | | | | | | |
| Nome: | | | | | | | | | | | |
| RG nº: | | Órgão Expedidor: | | | | | CPF nº | | | | |
| Data de Nascimento: | | | | | | | | | | | |
| Estado Civil: | | | | Cargo: | | | | | | | |
| End. Residencial Completo: | | | | | | | | | | | |
| Bairro: | | | | | | | | | | | |
| Cidade: | | | | | | | UF: | CEP: | | | |
| Qualificação:( ) Sócio: cargo/função ( ) Representante Legal: | | | | | | | | | | | |
| E-mail institucional: | | | | | | | | | | | |
| E-mail pessoal: | | | | | | | | | | | |
| Telefone(s): | | | | | | | | | | | |
| **DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA (PARA CRÉDITO EM CONTA CORRENTE)** | | | | | | | | | | | |
| Banco: | | | | | | | | | | | |
| Agência: | | | | | | | | | | | |
| Número da conta: | | | | | | | | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal

**(Observação: Esta declaração poderá ser enviada pela vencedora no e-mail** [**licitacao@saojoaquimdabarra.sp.gov.br**](mailto:licitacao@saojoaquimdabarra.sp.gov.br)**)**

# ANEXO XIII

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE SE ENQUADRA NO CONCEITO LEGAL DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Papel timbrado da licitante)

### Ao Pregoeiro e Equipe de Apoio

Prefeitura Municipal de São Joaquim da Barra, Estado de São Paulo

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 094/2024

Pelo presente instrumento, a empresa ........................., CNPJ nº , com sede na............................................, através de seu representante legal infra-assinado:

**DECLARA**, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se **enquadra na situação de ( ) MICROEMPRESA, ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE ou ( ) COOPERATIVA**, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação. (\*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.)

**( )** **DECLARA**, para fins de obtenção do benefício disposto nos [arts. 42 a 49 da Lei](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/LCP/Lcp123.htm#art42) [Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/LCP/Lcp123.htm#art42) que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte ([§2º do Art. 4º da Lei 14133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#%3A~%3Atext%3D%C2%A7%202%C2%BA%20A%20obten%C3%A7%C3%A3o%2Climite%20na%20licita%C3%A7%C3%A3o)). (\*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa ou empresa de pequeno).

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

**ANEXO XIV**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

Ref.: Pregão Eletrônico N.º 094/2024

Registro de Preços

A empresa..................., pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o n.º .........................., inscrição estadual n.º ..........................., com sede ....... (Endereço completo), no Município de............................., representada pelo seu ............. (Qualificação completa do responsável, nos termos do contrato social), ........... (Nacionalidade), ............... (Estado civil), ................ (Profissão), portador do RG. n.º .................... e do CPF. n.º ....................., residente e domiciliado na ..................(Endereço completo), na cidade de ........................., atendendo as formalidades constantes do Edital Completo do Pregão Eletrônico (Registro de Preços) N.º 094/2024, da Prefeitura de São Joaquim da Barra, Estado de São Paulo, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não existem fatos supervenientes impeditivos à participação na presente licitação.

Local e data, , de de 2024.

(Identificação e Assinatura do Representante Legal)

(Dados da empresa: Razão Social e CNPJ)

**ANEXO XV**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º \_\_\_/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 094/2024

**DAS PARTES CONTRATANTES:**

**CONTRATANTE:** PREFEITURA DE SÃO JOAQUIM DA BARRA (SP)

**ENDEREÇO:** Praça Professor Ivo Vannuchi, S/N

**CIDADE:** São Joaquim a Barra – SP

**CEP:** 14600-000

**CNPJ:** 59.851.543/0001-65

**INSCRIÇÃO ESTADUAL:**642.092.247.110

**FONE:** (0XX16) 3810-9000 **FAX:** (0XX16) 3810-9040

**REPRESENTANTE LEGAL:** Dr**.** Wagner José Schmidt – Prefeito Municipal

**DETENTORA:**

**ENDEREÇO:**

**CIDADE:**

**CEP:**

**CNPJ:**

**INSCRIÇÃO ESTADUAL:**

**FONE/FAX:**

**REPRESENTANTE LEGAL:**

**R. G.:**

**CPF/MF:**

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

### O objeto do presente instrumento é o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “CARNES E REFRIGERADOS” PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I DESTE EDITAL.

* 1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE** | **VALOR**  **UNITÁRIO** | **VALOR**  **TOTAL** |
| **...** | ..... | ..... | ....... | ...... | ........ |
| **VALOR TOTAL** | | | | |  |

**3. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DO LOCAL DE ENTREGA**

* 1. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo de **até 4 (quatro) dias corridos** a contar da emissão do Pedido de Compra, na quantidade solicitada, acompanhado da fatura ou nota fiscal-fatura.
  2. O objeto que estiver em desconformidade com o edital, violados e ou em estado estranho de conservação e apresentação deverão ser substituídos em sua totalidade, num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
  3. A empresa licitante se responsabilizará pela origem e qualidade dos produtos além do transporte, carga, descarga e entrega do objeto.
  4. Em hipótese alguma será aceito objeto em desacordo com o edital.
  5. Local de entrega do objeto: SERÁ INFORMADO PELO SETOR COMPETENTE.

### DA FORMA DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

* 1. O pagamento será efetuado pela Contratante, mediante procedimento bancário, em conta corrente da contratada, em **até 15 (quinze) dias** contados da emissão da nota fiscal, que deverá contar com a manifestação favorável do Departamento Responsável.
  2. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**: O pagamento da importância contida nesta cláusula correrá à conta dos recursos provenientes da dotação orçamentária seguinte:

**02.03.05 CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**12.306.0008.2030.0000** **MANUT. DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO**

**0.01.00 - 110.000 GERAL**

**0.05.13 200.060 RECURSO SALÁRIO EDUCAÇÃO**

**0.95.13 200.060 RECURSO SALÁRIO EDUCAÇÃO**

**3.3.90.36.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA**

**3.3.90.39.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA**

**12.306.0008 2032 0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MESC**

**0.02.81 200.099 MERENDA ESCOLAR ESTADUAL – MESC**

**12.306.0008.2033.0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – RECURSO FEDERAL PNAE**

**0.05.00 233.000 RECURSOS DO PNAE-ENSINO MÉDIO**

**0.05.00 242.000 RECURSOS DO PNAE – EDUCAÇÃO ESPECIAL**

**0.05.00 243.000 RECURSO PNAE – EDUCAÇÃO JOVENS ADULT**

**0.05.00 283.000 RECURSOS DO PNAE – CRECHE**

**0.05.00 284.000 RECURSOS DO PNAE-PRÉ-ESCOLA**

**0.05.00 285.000 RECURSOS DO PNAE-ENSINO FUNDAMENTAL**

**0.95.00 233.000 RECURSOS DO PNAE- ENSINO MÉDIO0.95.00 242.000 RECURSOS DO PNAE – EDUCAÇÃO ESPECIAL**

**3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO**

**0200305 CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**12.306.0008 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**12.306.0008.2033.0000 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – RECURSO FEDERAL PNAE**

**3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO**

**0.95.00 243.000 RECURSO PNAE-EDUCAÇÃO JOVENS ADULT**

**0.95.00 284.000 RECURSO PNAE – PRÉ-ESCOLA**

**0.95.00 285.000 RECURSO PNAE-ENSINO FUNDAMENTAL**

1. **ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**
   1. O órgão gerenciador será a Administração Municipal de São Joaquim da Barra/SP.
   2. Além do órgão gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.
   3. Fica nomeada como **Gestora da Ata de Registro de Preços,** a Diretora do Departamento Municipal de Educação, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
   4. Fica nomeado como **Fiscal da Ata de Registro de Preços,** nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_,cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
   1. Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação.
   2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.
3. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA.
   1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contada a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
      1. No caso de ser formalizado contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, a sua vigência será estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
      2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
   2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O instrumento contratual de que trata o item 7.2. deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
   3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o Art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da Ata de Registro de Preços:
      1. Serão registrados na Ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
   5. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
   6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
      1. Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
      2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item .
   7. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
   8. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
   9. A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
   10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item , observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
   11. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
4. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.
   1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, nas seguintes situações:
      1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
      2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
      3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
         2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
5. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS.
   1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
      1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
      2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
      3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
      4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
      1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
      2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item , sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
      3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.
      4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item , e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
      5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item e no item , o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
      6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS.
   1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
      1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
      2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
      3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou
      4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
   2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
   3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
   4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
      1. Por razão de interesse público;
      2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
      3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.
7. DAS PENALIDADES.
   1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
      1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a Ata.

É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

1. CONDIÇÕES GERAIS.
   1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, esta Ata foi lavrada em 5 (cinco) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

**São Joaquim de Barra, XX de XX de 2024.**

**Prefeitura de São Joaquim da Barra**

Dr. Wagner José Schmidt

Prefeito

**Empresa Contratada**

### Representante legal

C.P.F/MF n.º:

R.G n.º:

Detentora

TESTEMUNHAS:

##### **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

CPF/MF n.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CPF/MF n.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### **ANEXO XVI**

**MINUTA DO TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

CONTRATANTE: PREFEITURA DE SÃO JOAQUIM DA BARRA /SP

DETENTORA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° \_\_\_/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 094/2024

### OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “CARNES E REFRIGERADOS” PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I DESTE EDITAL.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**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 nº 01/2020, 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.

**São Joaquim da Barra - SP, XX de XX de 2024.**

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: Dr. Wagner José Schmidt

Cargo: Prefeito

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE PELO CONTRATANTE / ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: Dr. Wagner José Schmidt

Cargo: Prefeito

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail Institucional: secretaria@saojoaquimdabarra.sp.gov.br

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**PELA CONTRATADA:**

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

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

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

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

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

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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