# 北京

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO

- ESTADO DE SÃO PAULO – Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 – Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



**EDITAL** 

~	
INFORMAÇÕES	(JERAIN
IIII CINIMACCEC	OLIVAIO

PROCESSO	38/2024
PREGÃO ELETRÔNICO	10/2024
OBJETO	"Registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e o Centro de Referência da Assistência Social – CRAS) do município de Álvaro de Carvalho, conforme especificações constantes no anexo I".

DATA DA SESSÃO	17/05/2024
HORA DA SESSÃO	09h00m
LOCAL	Portal Eletrônico "http://186.224.1.38:8079/comprasedital"

MODO DE DISPUTA	Aberto e Fechado
TIPO	Menor preço por item
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 14.133/2021

PRAZO DE ENTREGA	05 (cinco) dias úteis
PRAZO DE PAGAMENTO	30 (trinta) dias

<b>ESCLARECIMENTOS</b>	Devem	ser	encaminhados	para	0	e-mail
	licitacaoaly	/aro22@	gmail.com, até 03	(três) dias	antes	da data
	da sessão					
	As respos	tas será	ão divulgadas até	um dia ú	til da	data da
	sessão, di	retamen	te no site da Prefei	tura Muni	cipal d	e Álvaro
	de Carvall	no ( <mark>www</mark>	ı.alvarodecarvalho.s	sp.gov.br)	Aba L	₋icitação
	<ul><li>– Pregão E</li></ul>	Eletrônic	o – 2024.			



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº	38/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº	10/2024
EDITAL Nº	35/2024
DATA DA REALIZAÇÃO	17/05/2024
HORÁRIO	09h00m
LOCAL	Portal Eletrônico "http://186.224.1.38:8079/comprasedital"

A Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho, através do Prefeito Municipal, Senhor ADILSON DE OLIVEIRA LOPES, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que se encontra aberta nesta unidade, licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, modo de disputa aberto e fechado, autuado no Processo nº 38/2024 — Pregão Eletrônico nº 10/2024, objetivando o Registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso — CCI, Espaço Amigo e o Centro de Referência da Assistência Social — CRAS) do município, que será regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, e demais normas aplicáveis à espécie.

#### Uso do Pregão na Forma Eletrônica

O uso da modalidade pregão na forma eletrônica encontra fundamento no inciso II, do Art. 176, da Lei Federal nº 14.133/2021, visando atribuir maior celeridade à contratação, sem prejuízo à competitividade.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

O licitante responderá integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados.

A sessão de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no portal "http://186.224.1.38:8079/comprasedital", iniciando-se no dia 17/05/2024, às 09h00m e será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

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



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### 1 - DO OBJETO

1.1 – O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública Municipal para o Registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e o Centro de Referência da Assistência Social – CRAS) do município de Álvaro de Carvalho, conforme especificações constantes no anexo I.

#### 2 – DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Poderão participar do certame todos os interessados que preencherem as condições de credenciamento e habilitação constante deste Edital.
- 2.1.1 Poderão participar deste pregão eletrônico as empresas que apresentem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a **PLATAFORMA ELETRÔNICA**.
- 2.1.2 Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital
- 2.2 Não será permitida a participação de empresas:
- 2.2.1 Reunidas sob forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 2.2.2 Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com a Administração Pública nos termos do inciso IV do artigo 104 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e suas alterações:
- 2.2.3 Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002;
- 2.2.4 Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10º da Lei Federal nº. 9.605/1998:
  - 2.2.5 Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- 2.3 A participação no pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação de senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da empresa) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limites estabelecidos.
- 2.4 Caberá ao fornecedor 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 pelo sistema ou da desconexão do seu representante.
- 2.5 O envio da proposta vinculará o licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

#### 2.6 - CADASTRO NO SISTEMA

2.6.1 - O pregão eletrônico será realizado pelo portal "http://186.224.1.38:8079/comprasedital";

2.6.2 - CREDENCIAMENTO;

2.6.2.1 - O licitante deverá acessar o portal "http://186.224.1.38:8079/comprasedital" onde realizará seu acesso



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



como fornecedor, selecionando o processo que deseja participar, realizando o credenciamento e o envio da proposta de documentos. 2.6.2.2 - O Edital e seus anexos estarão à disposição dos interessados GRATUITAMENTE no site da Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho pelo site <a href="www.alvarodecarvalho.sp.gov.br">www.alvarodecarvalho.sp.gov.br</a> aba Licitação 2023.

#### 3 – DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 3.1 O encaminhamento da proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. 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.
- 3.2 No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, serem informadas no campo próprio as ESPECIFICAÇÕES e MARCAS dos produtos ofertados, conforme o **Termo de Referência** do produto (**ANEXO I**). A não inserção dos arquivos ou informações contendo as especificações e marcas dos produtos neste campo implicarão na desclassificação da empresa, face à ausência de informações suficientes para a classificação da proposta.
- 3.3 O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no Termo de Referência.
- 3.4 A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.
- 3.5 Na hipótese de a licitante ser microempresa ou empresa de pequeno porte (ME/EPP) será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelecido na Lei Complementar 123/2006.
- 3.6 Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 3.7 Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado neste Edital. Os valores unitário e total inseridos na proposta deverão apresentar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula.
- 3.8 Serão desclassificadas as propostas que conflitarem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.
- 3.9 O lance deverá ser ofertado em conformidade com o objeto deste Edital, pelo preço unitário e total do item. Deve-se observar um valor de diferença mínima de 1% (**um por cento**) entre os lances.
- 3.10 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio do site "http://186.224.1.38:8079/comprasedital".



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### 4 – DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 4.1 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:
  - a) nome, endereço, CNPJ e Inscrição Estadual;
  - b) número do processo e do Pregão;
  - c) descrição do objeto da presente licitação, conforme descrito no Anexo I;
  - d) nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas e indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
  - e) condições de pagamento (em conformidade com o edital);
  - f) número da agência bancária e da conta corrente da empresa;
  - g) prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias;
- 4.2 A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidos, passando o(a) Pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas. Todo contato com o(a) Pregoeiro(a) deverá ser feita através do chat disponibilizado pelo sistema. O(A) Pregoeiro(a) não aceitará licitantes durante a disputa, seja via telefone, e-mail ou qualquer outro meio que não seja o chat do sistema.
- 4.3 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participação da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 4.4 Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.
- 4.5 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 4.6 As propostas deverão estar com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.
- 4.7 Fica a critério do(a) Pregoeiro(a) a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.
- 4.8 Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor de menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 4.9 Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 4.10 Quando da desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.





- 4.11 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 4.12 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de 5 (cinco) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção dos lances.
- 4.13 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preço até 10% (**dez por cento**) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechamento até 5 (**cinco**) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 4.14 Não havendo pelo menos 3 (**três**) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (**três**), oferecer um lance final e fechado em até 5 (**cinco**) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 4.15 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 4.16 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 3 (**três**), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado até 5 (**cinco**) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 4.17 Poderá o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela Equipe de Apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 4.18 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 4.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 4.20 Na hipótese de licitação com ampla participação, 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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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 artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº. 123/2006.
- 4.20.1 Nas condições do subitem anterior, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de empresas qualificadas como microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.





- 4.20.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  - 4.20.2.1 Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes classificadas como microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 4.21 No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa ou empresa 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.
- 4.22 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre as propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 4.23 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 60, § 1º, da Lei Federal nº. 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:
  - 4.23.1 no país;
  - 4.23.2 por empresas brasileira;
- 4.23.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento da tecnologia no País;
- 4.23.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista na lei para pessoas com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação;
- 4.24 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 4.25 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 4.26 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 4.27 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
- 4.28 Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



atenda o Edital. Também nessa etapa o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

- 4.29 Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.
- 4.30 Os documentos relativos à habilitação, solicitados, deverão ser **ANEXADOS** na página do portal, em local próprio para documentos, para que se evite a desclassificação por identificação. Quando não houver local adequado para a inclusão de quaisquer das declarações solicitadas neste Edital, a mesma poderá ser anexada a qualquer outra declaração disponibilizada pelo portal, sob pena de inabilitação da licitante.
- 4.31 OBS.: ESSES DOCUMENTOS SÓ ESTARÃO DISPONÍVEIS APÓS O ENCERRAMENTO DA FASE DE LANCES DO PREGÃO.

#### 4.32 - A licitante deverá apresentar amostras dos materiais ofertados:

- 4.32.1 A empresa licitante vencedora deverá apresentar, caso seja necessário, amostras dos produtos ofertados, conforme as especificações deste Edital, para que a Comissão Especial composta por servidores do setor competente possa analisar e efetuar a avaliação, conforme descrito no Anexo I deste Edital;
- 4.32.2 As amostras dos produtos ofertados deverão ser encaminhadas no prazo de 03 (três) dias úteis, devidamente identificada, sendo que a Comissão Especial fará a abertura e a conferência dos mesmos emitindo laudo de avaliação;
- 4.32.3 Notas explicativas importantes do item relativo à amostra apresentada, quando for o caso;
- 4.32.4 Caso o produto da licitante detentora de menor preço não for aprovado, serão convocados os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para apresentação de suas amostras nos moldes descritos no item 4.31.1 e 4.31.2;

#### 5 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 5.1 Para julgamento será adotado o critério **MENOR PREÇOS POR ITEM**, observado o prazo para fornecimentos, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 5.2 EM ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR nº. 123/2006, SERÃO OBSERVADOS OS SEGUINTES PROCEDIMENTOS:
- 5.2.1 Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:
  - a) A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será julgada em seu favor o objeto do pregão;
  - b) No caso de empate de propostas apresentadas por microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na Lei:





- c) Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da lei, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 5.2.2 Na hipótese de não contratação nos temos acima:
- 5.2.3 O objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.
- 5.3 O(A) Pregoeiro(a) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 5.4 Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá este procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital.
- 5.5 O(A) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido o melhor preço.
- 5.6 O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
- 5.6.1 O prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a).
- 5.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se as propostas de preços formuladas e aqueles que contenham as características do produto ofertado, tais como parca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogo, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico ou se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo(a) Pregoeiro(a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 5.7 O(A) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio de sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas no Edital.
- 5.7.1 Também nas hipóteses que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar o licitante para que seja obtido o melhor preço.
- 5.7.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.8 Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a sua desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante no prazo indicado pelo(a) Pregoeiro(a), desde que não haja majoração no preço proposto.
- 5.8.1 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quando o preço ou quaisquer outras condições que importem em modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo ou das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



- 5.9 O(A) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 3 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.9.1 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.
- 5.10 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (**vinte e quatro**) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 5.11 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

#### 6 – DA HABILITAÇÃO

#### 6.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA (Art. 68, Lei Federal nº 14.133/2021)

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, ou outro ato constitutivo de empresa registrado em órgão competente;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

#### 6.2 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (Art. 67, Lei Federal nº 14.133/2021)

a) No mínimo um atestado de desempenho, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento de produtos compatíveis com o objeto constante no Anexo I, conforme características, quantidades e prazos exigidos;

# 6.3 - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (Art. 68, Lei Federal nº 14.133/2021)

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- (https://servicos.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/Cnepjreva\_Solicitacao.asp);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade:
- c) Prova de regularidade através de certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação ICMS; Empresas com sede no Estado de São Paulo acessar através do link;
  - c.1) Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo:



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



(https://www10.fazenda.sp.gov.br/CertidaoNegativaDeb/Pages/EmissaoCertidaoNegativa.aspx);

- c.2) Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo;
- (https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/crda/emitirCrda.jsf?param=65 563);
- d) Prova de regularidade através de certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários mobiliários;
- e) Prova de Regularidade junto à Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal ou Certidão Conjunta RFB/ PGFN; (https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir);
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF Certificado de Regularidade do FGTS; (https://consultacrf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf);
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da CLT; (https://cndt-certidao.tst.jus.br/inicio.faces) g.1 Serão aceitas certidões positivas, desde que cumpridas as exigências do § 2º, do Art. 642-A, do Decreto-Lei nº 5452/1943;

#### 6.4 - HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (Art. 69, Lei Federal nº 14.133/2021)

- a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física. Empresas com sede no Estado de São Paulo acessar através do link: (https://esaj.tjsp.jus.br/sco/abrirCadastro.do);
  - a.1) Caso a licitante tenha estado em regime de Concordata ou Recuperação Judicial, deverá apresentar, juntamente com a certidão positiva, prova de resolução judicial do processo, emitida há menos de **60 (sessenta)** dias da data prevista para entrega da proposta, se outro prazo não estiver assinalado em lei ou no próprio documento;

#### 6.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme **Anexo VI**;
- b) Dados necessários para elaboração da Ata de Registro de Preços, conforme **Anexo VII**;
- c) Declaração formal de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho na observância das vedações estabelecidas no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, ou seja, proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme **Anexo V**;

#### 7 – DA REABERTURA DA SESSÃO

- 7.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
- 7.1.1 Nas hipóteses de provimento de recursos que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



- 7.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado, ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a ata de registro de preços ou retirar a Nota de Emprenho, ou não comprovar a regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do artigo 43, § 1º da Lei Complementar nº. 123/2006.
- 7.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 7.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 7.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro de fornecedores, sendo responsabilidade do licitante mante seus dados cadastrais atualizados.

#### 8 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

- 8.1 A proposta final deverá se encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico e deverá:
- 8.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 8.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento, bem como todos os dados de identificação do representante legal da empresa que assinará a Ata de Registro de Preços.
- 8.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da ata de registro de preços e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 8.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 8.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valo global em algarismo e por extenso (artigo 12, inciso II, da Lei Federal nº. 14.133/2021).
- 8.5 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 8.6 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preços ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 8.7 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



# 9 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DO REGISTRO DE PREÇOS

#### Recurso

- 9.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão.
  - 9.3.1 Os recursos poderão ser apresentados no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho no horário normal de expediente no prazo legal, sob pena de não serem conhecidos.
    - 9.3.1.1 Os recursos quando apresentados na forma do item 3.1, deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada, não sendo conhecidos os que forem enviados em desacordo.
    - 9.3.1.2 Os recursos poderão ser encaminhados via correio, desde que atendam ao estabelecido no subitem 8.3.1.1, no entanto a Administração não se responsabilizará pelo eventual atraso na entrega. Ocorrendo essa situação e não sendo entregue até o prazo determinado, o recurso não será conhecido.
  - 9.3.2 Os recursos poderão ser encaminhados via e-mail, desde que sejam autenticados e assinados digitalmente utilizando certificados digitais válidos e emitidos por autoridade certificadora integrante da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras ICP-Brasil, sendo facultado a Administração a verificação de autenticidade.
    - 9.3.2.1 Os recursos deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada, não sendo conhecidos os que forem enviados por qualquer outro meio que não apresentado na forma do item 8.3.1 e 8.3.2.
  - 9.3.3 Os recursos deverão estar devidamente fundamentados e, se for o caso, acompanhados da documentação pertinente.
  - 9.3.4 Os recursos devem ser assinados por representante legal da empresa, ou procurador, acompanhados dos seguintes documentos:
    - 9.3.4.1 **tratando-se de representante legal**, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e;
    - 9.3.4.2 **tratando-se de procurador**, o instrumento de procuração público ou particular, do qual constem poderes específicos para interpor recursos e desistir de sua interposição, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem 6.1, que comprove os poderes do mandante para a outorga;
- 9.4 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo(a) Pregoeiro(a) à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



- 9.5 Interposto o recurso, o(a) Pregoeiro(a) poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
- 9.6 O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

#### Adjudicação e Homologação

- 9.7 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará, homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 9.8 A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições da Lei federal nº 14.133/2021 e será subscrita pelo Prefeito Municipal.
- 9.9 A licitante que convocada, via e-mail, para assinar a Ata de Registro de Preços, deverá fazê-lo no prazo de cinco dias úteis.
  - 9.9.1 A assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser realizada através de assinatura digital utilizando certificados digitais válidos e emitidos por autoridade certificadora integrante da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras ICP-Brasil, sendo facultado a Administração a verificação de autenticidade.
  - 9.9.2 A licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preços deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.
- 9.10 Colhidas as assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a publicação do extrato da Ata de Registro de Preços e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

#### 10 - DO PRAZO DE VALIDADE

10.1 – O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (**doze**) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

# 11 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DA ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 11.1 O objeto desta licitação deverá ter sua entrega iniciada no prazo de até 5 (**cinco**) dias, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 11.2 A licitante vencedora expressamente se obriga a fornecer os produtos nos mesmos preços e condições constantes neste processo de licitação, colocando-o à disposição do município com frete incluso, no Departamento de Assistência e Promoção Social do município de Álvaro de Carvalho, situado à Avenida Prefeito Pedro Pietro Rodrigues, nº 01 Centro Álvaro de Carvalho/SP, Fone: (14) 3484-1310, no prazo de até **05** (**cinco**) dias úteis, a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 11.3 Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada, através de nota de empenho, para no prazo de **05** (**cinco**) dias úteis, entregar o objeto desta licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, ressalvado o caso constante no item 11.2.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



- 11.3.1 A requisição poderá ser efetuada via e-mail encaminhado pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho, sendo respeitado o prazo de entrega.
- 11.4 O objeto será recebido e aceito após sumária inspeção pelo setor requisitante, podendo ser rejeitado, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e/ou corrigido pelo fornecedor, no prazo máximo de **05** (**cinco**) dias úteis, sem ônus para o município, sob pena de suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente.
  - 11.4.1 Não haverá pedidos mínimos ou máximos para entrega do objeto do presente edital, ficando a cargo do setor solicitante formular pedidos em quantidades que julgar necessária para a entrega. Não haverá ainda a possibilidade de entregas semanais ou mensais, sendo formulado o pedido conforme a necessidade do setor solicitante.
- 11.5 Caso seja entregue algum produto danificado deverá o Detentor da Ata substituir no mesmo prazo relacionado no item 11.2, correndo por sua responsabilidade todas as despesas da logística reversa.
- 11.6 A contratada é responsável pelos danos causados direta e indiretamente à administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo, na execução da Ata de Registro de Preços.
- 11.7 A licitante vencedora não poderá subcontratar, sub empreitar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma da ata de registro de preços, sem a prévia autorização, por escrito, do Contratante, não o(a) eximindo de suas responsabilidades e/ou obrigações.
  - a) Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, seguro de acidente de trabalho, que incidam ou venham a incidir sobre sua atividade e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pelo contratante.

#### 12 – DA FORMA DE PAGAMENTO

- 12.1 Os pagamentos devidos a Detentora da ata de registro de preços serão efetuados na Tesouraria desta Prefeitura, no prazo de até 30 (trinta) dias de vencimento, mediante apresentação de notas fiscais/faturas devidamente empenhadas.
- 12.2 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Detentora da ata de registro de preços e seu vencimento ocorrerá em igual período acima.
- 12.3 O pagamento será feito em cheque nominal a Detentora da ata de registro de preços ou mediante crédito em conta da Detentora da ata de registro de preços.
- 12.4 À Detentora da Ata de Registro de Preços fica vedado negociar ou efetuar a cobrança ou o desconto da fatura emitida através da rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobranças em carteira simples, ou seja, diretamente para o Órgão Gestor.

#### 13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1 – A contratação será formalizada através de emissão de Nota de Empenho.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### 14 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 14.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
  - 14.1.1 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;
  - 14.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando;
    - 14.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação:
    - 14.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - 14.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
    - 14.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
    - 14.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
    - 14.1.2.6 não celebrar a ata de registro de preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
    - 14.1.2.7 recusar-se, sem justificativa, a assinar a ata de registro de preços, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
    - 14.1.2.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
    - 14.1.2.9 fraudar a licitação;
    - 14.1.2.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
      - 14.1.2.10.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
      - 14.1.2.10.2 induzir deliberadamente a erro no iulgamento:
      - 14.1.2.10.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
      - 14.1.2.10.4 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
      - 14.1.2.10.5 praticar ato lesivo previsto no Art. 5°, da Lei Federal nº 12.846/2013.
  - 14.1.3 Com fulcro na Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
    - 14.1.3.1 advertência;
    - 14.1.3.2 multa;
    - 14.1.3.3 impedimento de licitar e contratar e;
    - 14.1.3.4 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.
  - 14.1.4 Na aplicação das sanções serão considerados:
    - 14.1.4.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
    - 14.1.4.2 as peculiaridades do caso concreto;
    - 14.1.4.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
    - 14.1.4.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;
    - 14.1.4.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.





- 14.1.5 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da ata de registro de preços licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 14.1.5.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor da ata de registro de preços licitado;
  - 14.1.5.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.2.4, 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.2.7 e 14.1.2.8, a multa será de 15% a 30% do valor da ata de registro de preços licitado.
- 14.1.6 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.
- 14.1.7 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.
- 14.1.8 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3, 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.1.9 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.2.4, 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.2.7 e 14.1.2.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3 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, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 14.1.10 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.2.3, 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.
- 14.1.11 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.1.12 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 05 (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.
- 14.1.13 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.
- 14.1.14 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



14.1.15 – A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

#### 15 - DA GARANTIA CONTRATUAL

15.1 – Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

#### 16 – DO REEQUILÍBEIO ECONÔMICO FINANCEIRO

16.1 – Não será concedido reequilíbrio econômico financeiro aos preços registrados neste certame, quando do mero reajuste ou flutuação de preços de mercado, em razão da impossibilidade de aplicação da teoria da imprevisão, que não configura hipótese de realinhamento de preços, o qual exige, nos termos do Art. 124, II, "d" da Lei Federal nº 14.133/2021, a comprovação de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual (*TC 000709/002/05; 001169/013/08; 5287/989/16 Tribunal de Contas do Estado de São Paulo*).

#### 17 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 17.1 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 17.2 Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto na legislação vigente, a serem assinadas pelo(a) Pregoeiro(a) e pelos licitantes presentes.
  - 17.2.1 As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
- 17.3 Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo(a) Pregoeiro(a) e pelos licitantes presentes que desejarem.
- 17.4 O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Álvaro de Carvalho DOM e na página eletrônica do município www.alvarodecarvalho.sp.gov.br.
- 17.5 Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão no Diário Oficial do Município de Álvaro de Carvalho DOM e na página eletrônica do município www.alvarodecarvalho.sp.gov.br.

#### Impugnação do Edital

- 17.7 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
  - 17.7.1 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.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



- 17.7.2 Os pedidos deverão ser apresentados no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho, no horário normal de expediente no prazo legal, sob pena de não serem conhecidos.
  - 17.7.2.1 Os pedidos quando apresentados na forma do item 17.7.2, deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada, não sendo conhecidos os que forem enviados em desacordo.
  - 17.7.2.2 Os pedidos poderão ser encaminhados via correio, desde que atendam ao estabelecido no subitem 17.7.2.1, no entanto a Administração não se responsabilizará pelo eventual atraso na entrega. Ocorrendo essa situação e não sendo entregue até o prazo determinado, o pedido não será conhecido.
  - 17.7.2.3 Os pedidos poderão ser encaminhados via e-mail, desde que sejam autenticados e assinados digitalmente utilizando certificados digitais válidos e emitidos por autoridade certificadora integrante da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras ICP-Brasil, sendo facultado a Administração a verificação de autenticidade.
- 17.7.3 Os pedidos deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada, não sendo conhecidos os que forem enviados via e-mail, correio, fax ou qualquer outro meio que não apresentado na forma do item 17.7.2.
- 17.7.4 Os pedidos deverão estar devidamente fundamentados e, se for o caso, acompanhados da documentação pertinente.
- 17.7.5 Os pedidos devem ser assinados por representante legal da empresa, ou procurador, acompanhados dos seguintes documentos.
  - 17.7.5.1 tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e;
  - 17.7.5.2 tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular, do qual constem poderes específicos para interpor recursos e desistir de sua interposição, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem 6.1, que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- 17.7.6 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 17.8 Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo(a) Pregoeiro(a).
- 17.9 As partes envolvidas consentem com a utilização dos seus dados pessoais fornecidos para a operacionalização da presente licitação e para a respectiva execução da ata de registro de preços, bem como se comprometem a observar as regras e princípios referentes ao tratamento de dados pessoais estabelecidos no Art. 5°, inciso em conformidade com a Lei Federal nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados LGPD.

#### 17.10 – Integram o presente Edital:

Anexo I	Termo de Referência;
Anexo II	Modelo de Declaração de Habilitação;
Anexo III	Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
Anexo IV	Modelo de Declaração de que Aceita e Concorda com o Edital;



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



Anexo V	Modelo de Declaração formal de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho;
Anexo VI	Modelo de Declaração de Inexistência de Impedimento Legal para Licitar ou Contratar com a Administração
Anexo VII	Minuta da Ata de Registro de Preços;
Anexo VIII	Termo de Ciência e Notificação;
Anexo IX	Dados Necessários para a Assinatura da Ata de Registro de Preços e;
Anexo X	Modelo de Declaração de Disponibilidade de Recursos Necessários para a Execução do Objeto.

- 16.11 As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de dotação própria no orçamento vigente para os exercícios financeiros de 2024 e 2025.
- 16.12 Fica determinado pela Administração que a Fiscal da Ata de Registro de preços resultante do presente pregão será a Sra. Letícia Pereira da Silva Castelani Diretora do Departamento de Assistência e Promoção Social.
- 16.13 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Garça/SP.

Álvaro de Carvalho/SP, 06 de Maio de 2024.

ADILSON DE OLIVEIRA LOPES Prefeito Municipal



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

REFERENTE: Processo nº. 38/2024

Pregão Eletrônico nº. 10/2024

#### 1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Diretora do Departamento de Assistência e Promoção Social do Município de Álvaro de Carvalho, na pessoa da Sra. Letícia Pereira da Silva Castelani, em seu papel de comandar a pasta da assistência e promoção social municipal, necessita da aquisição de gêneros alimentícios, uma vez que a licitação anterior encerrou seus quantitativos e seu prazo de vigência, motivo pelo se faz necessária a realização de novo processo licitatório.

#### 2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Será necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção dos programas sociais desta prefeitura municipal, mais precisamente da Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, do Espaço Amigo e do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, conforme lista elaborada no Termo de Referência em anexo.

A aquisição buscará empresas que mantenham boas práticas de sustentabilidade em sua comercialização, as quais comercializem ou fabriquem itens igualmente sustentáveis, que não causem nenhum tipo de agressão ao meio ambiente.

#### 3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

A solicitação de orçamentos foi feita com base naqueles fornecedores cadastrados no município ou àqueles que enviaram orçamentos para composição das médias orçamentárias. O preço médio estimado foi composto pelos orçamentos enviados pelas empresas:

- BIG MART CENTRO DE COMPRAS LTDA CNPJ nº 01.339.721/0004-36;
- JAD ZOGHEIB & CIA LTDA CNPJ nº 53.045.266/0010-08 e;
- SUPERMERCADO SERVE TODOS PIRAJUÍ LTDA CNPJ nº 00.000.993/0006-06.

Os orçamentos foram solicitados para tais empresas para maior agilidade e celeridade na elaboração do processo de licitação, uma vez que é necessária urgência nas aquisições, sob pena de falta de tais gêneros alimentícios à população assistida pelos programas sociais.

#### 4 – DESCRIÇÃO DA RELAÇÃO COMO UM TODO

A entrega dos gêneros alimentícios segue o princípio na necessidade. Nos atendimentos realizados pelos programas do Departamento de Assistência e Promoção Social do município, a demanda à população é grande, motivo pelo qual se faz necessário a abertura do processo licitatório para continuidade dos programas sociais.

Os itens que deverão compor o novo processo licitatório estarão devidamente relacionados no termo de referência anexo a este estudo.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### 5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para a elaboração da lista tomou-se por base as demandas realizadas nesta municipalidade. A orientação pelo registro de preços visa priorizar a alternativa de cadastro de preços e sua manutenção, pois independente da oscilação do mercado, garante à administração pública municipal o pagamento dos valores negociados na sessão pública do pregão eletrônico.

Registrar o preço, neste caso, faz com que a administração trabalhe dentro de uma margem de preços previsível, com quantidades mínimas registradas a fim de que o surgimento de novas necessidades seja suportado pelo processo ora proposto.

#### 6 - JUSTIFICATIVA

O objeto desta aquisição é o registro de preços de gêneros alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e Centro de Referência de Assistência Social – CRAS) do município. A necessidade surgiu da demanda de munícipes atendidos pelos programas sociais do município onde não se encontram itens anteriormente licitados que possam suprir as necessidades. Presume-se que a forma de contratação em um eventual novo processo licitatório é o **MENOR PREÇO ITEM** como forma de obter o menor preço para os itens licitados.

Não haverá a possibilidade de adesão à ata de registro de preços oriunda do presente processo de licitação por se tratar de objeto cuja entrega deverá ser parcial, não sendo admitida a exigência de quantidades mínimas ou máximas para a entrega do mesmo.

#### 7 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

Não existe nessa administração pública municipal outro processo licitatório aberto e em vigência para esta necessidade, mais precisamente na atenção à população de várias faixas etárias como as que frequentam os programas sociais regidos pelo Departamento de Assistência e Promoção Social. As contratações que serão feiras para gêneros alimentícios ora proposta visa compreender a demanda dos programas sociais atendidos pelo Departamento de Assistência e Promoção Social em nossa municipalidade. A utilização de quantitativos anteriormente licitados e o aumento na demanda foram os principais motivos para a apresentação deste estudo técnico.

#### 8 – ALINHAMENTO COM O PAC (PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES)

Ainda não existe Plano Anual de Contratações nesta administração pública municipal. Entretanto, a presente contratação segue a necessidade da manutenção dos estoques mínimos de gêneros alimentícios para os programas sociais do Departamento de Assistência e Promoção Social do município.

Dessa forma, dado ao seu caráter especial, futuramente será incluído em um estudo para a elaboração de Plano Anual de Contratações.

#### 9 – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado pretendido com a contratação da aquisição de gêneros alimentícios para os programas sociais do Departamento de Assistência e Promoção Social é o de regular o estoque mínimo exigido para os programas sociais (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e Centro de Referência de Assistência Social – CRAS) desta municipalidade. Nesta ceara, dada à necessidade de um estoque mínimo e regular, faz-se



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



necessária novas aquisições de gêneros alimentícios para os programas sociais do Departamento de Assistência e Promoção Social do município.

#### 10 - PROVIDÊNCIA PRÉVIAS AO CONTRATO

Através das informações prestadas neste Estudo Técnico Preliminar, solicitamos a instrução de processo de licitação para a aquisição de gêneros alimentícios para os programas sociais do Departamento de Assistência e Promoção Social conforme o descritivo contido no Termo de Referência anexo, elaborado a partir do levantamento das demandas necessárias à realização dos objetivos desse setor.

Os quantitativos representados no termo de referência refletem as exigências dessas demandas e também o planejamento de novas demandas previstas para o prazo de 12 (Doze) meses em nosso município.

#### 11 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Sob a ótica do impacto ambiental, a administração pública municipal poderá encontrar empresas para contratação dos gêneros alimentícios para os programas sociais do Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e Centro de Referência de Assistência Social – CRAS) que tenham ações de sustentabilidade e respeito ao meio ambiente na produção ou na comercialização de suas linhas de produção. Ações por meio das quais as empresas apresentem propostas sustentáveis (não jogando resíduos nos rios, por exemplo, fazendo-os em local adequado e seguindo as normas de proteção ambiental).

#### 12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todo o demonstrado neste estudo técnico preliminar e no termo de referência em anexo, declaramos a viabilidade da aquisição pelo devido processo licitatório, conforme ofício remetido à autoridade municipal para que dê andamento e solicite a presente aquisição.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



#### TERMO DE REFERÊNCIA

REFERENTE: Processo nº. 38/2024

Pregão Eletrônico nº. 10/2024

#### **OBJETO**

Registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e o Centro de Referência da Assistência Social – CRAS) do município de Álvaro de Carvalho, conforme especificações constantes neste Anexo.

Item	Unid.	Qtd.	Descrição dos Itens	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01	Un.	20	Adoçante Dietético Líquido – 100% - 80ml: Só Stevia; Ingredientes – Água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes – Benzoato de sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante – Ácido Cítrico; Sem Aspartame; Sem Ciclamato; Sem Sacarina; Sem Acesulfame-k; Unidades de 80ml; Prazo de validade mínimo de 2 (dois) anos a contar a partir da entrega.		Omeano	Total
02	Un.	100	<b>Água Mineral Com Gás – 500ml</b> : Garrafa plástica com 500ml; Dizeres de Rotulagem, data de fabricação e prazo de validade; Informação dos ingredientes e composição nutricional.			
03	Pct	400	Açúcar Cristal – 1Kg: Isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitas ou detritos de origem vegetal ou animal; Contendo 1 (um) Kg; Validade mínima de 8 (oito) meses da data da entrega.			
04	Un.	250	Água Mineral Sem Gás – 500ml: Garrafa plástica com 500ml; Dizeres de Rotulagem, data de fabricação e prazo de validade; Informação dos ingredientes e composição nutricional.			
05	Kg	600	Alho de Cabeça – Kg: Alho extra de primeira qualidade; Sem réstia; Bulbo inteiro e são; Sem brotos ou bolores; Descascado; Não apresentar grãos cochos, manchados ou outros			





			defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade; Livre de		
			resíduos e fertilizantes; Atender a		
			norma NTA-15.		
06	Un.	50	Amido de Milho - 1Kg: Fabricado a		
			partir de matérias primas limpas,		
			isentas de matérias terrosas e		
			parasitas; Sob forma de pó;		
			Embalagem de 1Kg Termo selada,		
			com indicação do fabricante, lote,		
			data de validade, endereço e registro		
			no órgão competente; Validade		
			mínima de 6 (seis) meses da data da		
			entrega.		
07	Un.	425	Arroz Agulhinha Tipo 1 – 5Kg:		
			Beneficiado; De procedência		
			nacional; Ser de safra corrente; Deve		
			se apresentar isento de mofo, odores		
			estranhos e de substâncias nocivas;		
			Embalados em pacotes de 5 (cinco)		
			Kg, de plástico atóxico; Com prazo de		
			validade mínima de 6 (seis) meses a		
			contar da data da entrega;		
			Embalagem declarando a marca,		
			nome e endereço do empacotador;		
			Prazo de validade, número de registro		
			do produto no órgão competente e		
			procedência; A embalagem primária		
			deve ser transparente.		
80	Un.	20	Arroz Integral – 1Kg: Características		
			Técnicas - Classe: Longo, Fino, Tipo		
			1 integral; O produto não deve		
			apresentar mofo ou substâncias		
			nocivas; Embalagem – deve estar		
			intacta, acondicionada em pacotes de		
			1Kg em polietileno transparente e		
			atóxico; Prazo de validade mínimo –		
			12 (doze) meses a contar a partir da		
		00	data de entrega.		
09	Un.	20	Aveia em Flocos – 200g: Isenta de		
			mofo; Livre de parasitas e		
			substâncias nocivas; Acondicionada		
			em embalagem de 200g atóxica,		
			resistente e hermeticamente vedada;		
			Prazo de validade de 10 (dez) meses		
40	11	450	a contar a partir da data de entrega.		
10	Un.	150	Azeite de Oliva – 500MI: Puro; Extra		
			virgem; Frasco contendo		
			aproximadamente 500ml; Com		
			identificação do produto, marca do		





			fobriconto massa de callatada	
			fabricante, prazo de validade e	
			capacidade; O produto deverá ser	
			registrado no Ministério da Agricultura	
			e/ou Ministério da Saúde.	
11	Un.	450	Azeitona em Conserva Sem Caroço	
			e Fatiada – 500g: Azeito verde em	
			conserva; Inteira; Sem caroço;	
			Preparada com frutos curados na	
			variedade verde; Imersos em	
			salmoura de concentração	
			apropriada; Em recipientes	
			herméticos; Coloração uniforme	
			submetidos ao processo tecnológico	
			adequado; Atendendo as condições	
			gerais do código sanitário de	
			alimentos; Acondicionada em	
			embalagem de 500g devendo ser	
			considerado como peso líquido	
			apenas o do produto drenado;	
			Produto devidamente rotulado e	
			identificado nos aspectos qualitativo e	
			quantitativo indicando claramente o	
			peso líquido do produto drenado, o	
			prazo de validade, marca comercial,	
			procedência de fabricação,	
			informações nutricionais, número do	
			registro no órgão competente e	
			demais dados conforme a legislação	
			vigente; Reembalado de acordo com	
			a praxe comercial; Prazo de validade	
			mínimo de 12 (doze) meses a partir	
			da data da entrega; Composição	
			Obrigatória – Azeitona verde sem	
			caroço, salmoura (água e sal); O	
			produto poderá conter em porção de	
			20 gramas:	
			- Valor energético: 27 à 29 kcal;	
			- Proteínas: mínimo 0,2g;	
			- Gorduras totais: máximo de 3,5g;	
			- Gorduras saturadas: máximo de	
			0,6g;	
			- Fibras alimentares: mínimo de 0,6g;	
			- Sódio: máximo de 350mg;	
			Composição Opcional –	
			Conservadores Benzoato de sódio e	
			Sorbato de Potássio, antioxidantes	
			Ácido Cítrico e Ácido Isoascórbico;	
			Embalagem Primária – Pacotes em	
			filme de Polipropileno atóxico,	
			podendo ser metalizado, contendo até	
			podendo sei metalizado, contendo ate	





			500g de azeitonas verdes em conserva, inteira e sem caroço; Embalagem Secundária – Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, conteúdo com 6 (seis) quilos; Validade – mínimo de 120 (cento e vinte) dias; Rotulagem – Deve atender a legislação vigente, com informações impressas de forma clara e indelével.		
12	Pct	300	Balas – 600g: Bala Macia; Sortida; Mastigável; Colorida e aromatizada artificialmente; Ingredientes – Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura de Palma, Acidulante Ácido Cítrico, Emulsificante Monoesterato de Glicerina e aromatizante; Sabores diversos; Acondicionado em embalagem plástica; Pacote com 600 gramas.		
13	Pct	500	Batata Palha – 1Kg: Com cor, odor e sabor característicos; Crocante; Isenta de gordura trans; Embalagem – Acondicionada em embalagem plástica de 1Kg; Validade – Mínima de 2 (dois) meses da data da entrega do produto.		
14	Un.	96	Bebida à Base de Soja – 1 Litro: Bebida à base de soja sabor Morango, Banana e Chocolate contendo 1 (um) litro; Descrição – é um subproduto da soja, resultante da emulsão aquosa do grão e específicos processos, sendo eles maceração, trituração e filtragem, adicionado de vitaminas e minerais; Sabores morango, banana e chocolate; O produto deverá ser obtido da proteína isolada de soja, isento de lactose, processado industrialmente, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolva ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor; Composição Obrigatória – soja, água, açúcar, vitaminas, minerais e ingredientes		

# No.

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO



			alimentícios permitidos pela legislação; Isento de lactose; Embalagem Primária – deverá ser um recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechado, com capacidade de 1 (um) litro; Embalagem Secundária – caixa de papelão reforçado, contendo 12 (doze) embalagens primárias de 1 (um) litro do produto; Validade – mínimo de 120 (cento e vinte) dias; Rotulagem – deve atender à legislação vigente.		
15	Un.	120	Biscoito Cream Cracker – 400g: De acordo com as NTAs 02 e 048; Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas; Sem corantes; Isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação; Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais; Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, açúcar, leite, fermento biológico e estabilizante lecitina de soja; Embalagem — em pacotes com dupla embalagem contendo, no mínimo, 400g; No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e rotulagem nutricional obrigatória; Validade — no mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega; A data da validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária; Obs.: Na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 90 (noventa) dias.		
16	Un.	120	Biscoito Doce Tipo Amanteigado – 400g: Composição mínima – farinha		
			de trigo fortificada, açúcar, gordura		





			vegetal hidrogenada, sal refinado, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, bicarbonato de sódio e amido de milho; Empacotado em plástico atóxico, termoselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabores estranhos ao seu aspecto normal; Embalados em pacotes de 400g; Embalagem primária declarando a marca, peso líquido e endereço do fabricante; Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega; Lote, número de registro no órgão		
			competente.		
17	Un.	120	Biscoito Doce Tipo Maisena – 400g:		
			De acordo com as NTAs 02 e 048; Os biscoitos ou bolachas deverão ser		
			fabricadas a partir de matérias primas		
			sãs e limpas; Sem corantes; Isentas		
			de matérias terrosas, parasitas e de		
			detritos animais e vegetais, devendo		
			estar em perfeito estado de		
			conservação; Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos,		
			queimados, de caracteres		
			organolépticos anormais; Não será		
			tolerado o emprego de substâncias		
			corantes na confecção dos biscoitos		
			ou bolachas, excetuando tão somente		
			nos revestimentos e recheios		
			açucarados (glacês); Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo		
			nos recheios e revestimentos		
			açucarados; A composição básica do		
			biscoito serão os seguintes		
			elementos: farinha de trigo, gordura		
			vegetal, amido de milho, sal refinado,		
			aroma artificial e estabilizante lecitina		
			de soja e soro do leite; Embalagem		
			em pacotes com dupla embalagem		
			contendo 400g; No rótulo deverá constar a denominação "biscoito",		
			seguido de sua classificação e		
			rotulagem nutricional obrigatória;		
			Validade – no mínimo 12 (doze)		
			meses a partir da data de entrega; Á		
			data de validade deverá constar das		
			embalagens primária e secundária;		
			Obs.: Na data da entrega a		





fabricação/embalagem do produto	
deverá ser de no máximo 30 (trinta)	
dias.	
18 Pct 100 Biscoito de Polvilho – 150g: Biscoito	
de polvilho azedo; Composição -	
Polvilho azedo, ovos, óleo, água e	
sal; Embalagem primária – saco	
plástico, PVC atóxico; Rotulagem –	
conforme legislação vigente; Pesando	
150g; Apresentar alvará sanitário, Anexo 10 e Ficha Técnica no ato da	
entrega.	
19 Un. 200 Biscoito Recheado – 90g:	
Ingredientes – Farinha de trigo	
enriquecida com ferro e ácido fólico,	
açúcar, gordura vegetal (soja, palma),	
açúcar invertido, sal, emulsificante	
lecitina de soja (INS 322), fermentos	
químicos, bicarbonato de amônio (INS	
503ii) e bicarbonato de sódio (INS	
500ii), acidulante ácido láctico (INS	
270), aromatizante, corante natural	
carmim (INS 120), melhorador de	
farinha metabissulfito de sódio (INS	
223); Contém Glúten; Contém traços	
de leite ou derivados, nozes, amendoim e coco.	
20 Un. 60 Biscoito Salgado Integral – 400g:	
Ingredientes – Farinha de trigo	
enriquecida com ferro e ácido fólico,	
farinha de trigo integral, quinoa, farelo	
de trigo, gergelim, flocos de	
amaranto, açúcar, linhaça, aveia,	
farinha de centeio, sal, óleo vegetal e	
fermento químico; Embalagem de	
aproximadamente 400g.	
21 Pct 50 Bombom Recheado – 1Kg:	
Embalado em saco de	
aproximadamente 1Kg.	
22 Un. 500 <b>Café em Pó – 500g</b> : Torrado e	
Moído; De primeira qualidade; Extraforte; Embalado em pacotes de	
500g; Acondicionado em pacotes	
aluminizados com símbolo de	
qualidade da Associação Brasileira da	
Indústria do Café – ABIC e com o	
símbolo de pureza da mesma	
associação; Ó produto deverá	
obedecer à instrução do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	





1			e complementarmente à norma de		
			qualidade recomendável ABIC/PQC		
			de 28 de abril de 2004, que		
			estabelece requisitos técnicos de		
			qualidade; A embalagem deverá		
			declarar o nome do fabricante,		
			endereço e data de fabricação e		
			validade (mínima de 6 – seis – meses		
			a contar da data da entrega).		
23	Pct	100	Caldo de Carne – 1Kg: Ingredientes		
20	1 00	100	- Sal, gordura vegetal, amido, açúcar,		
			alho, pimenta, salsa, carne bovina,		
			realçador de sabor glutamato		
			monossódico e inosinato de sódio e		
			demais substâncias permitidas;		
			Características Adicionais – Não		
			conter gorduras trans, isento de		
			sujidades e substâncias estranhas a		
24	Pct	100			
			=		
			•		
25	Un.	200	Canela em Pau - 10g: Canela da		
			_		
			casca de canela; Acondicionado em		
			embalagem plástica selada e		
			devidamente rotulada de acordo com		
			10g.		
26	Un.	200	Canela em Pó - 10g: Pacote de 10g;		
			A embalagem deverá declara o nome		
			do fabricante, endereço e data de		
			fabricação; Validade - Mínima de 6		
1			(seis) meses a contar da data da		
25	Un.		sua natureza; Embalagem — Peso líquido 1Kg; A embalagem do produto deverá conter registro da data de fabricação, peso e validade estampadas no rótulo da embalagem.  Caldo de Galinha — 1Kg: Ingredientes — Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne e gordura de galinha, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio e demais substâncias permitidas; Características Adicionais — Não conter gorduras trans, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza; Embalagem — Peso líquido 1Kg; A embalagem do produto deverá conter registro da data de fabricação, peso e validade estampadas no rótulo da embalagem.  Canela em Pau — 10g: Canela da china em rama, pedaços de pau e casca de canela; Acondicionado em embalagem plástica selada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente; Embalagem de 10g.  Canela em Pó — 10g: Pacote de 10g; A embalagem deverá declara o nome do fabricante, endereço e data de fabricação; Validade — Mínima de 6		





			entrega; Registro no órgão competente.		
27	Un.	120	Canjica Branca – 500g: De procedência nacional; Ser de safra corrente; Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas; Embalados em pacotes de 500g. de plástico atóxico; Com prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega; Embalagem primária declarando a marca, o nome, o endereço do empacotador, o prazo de validade, o número de registro do produto no órgão competente e a procedência; Embalagem termoselada, transparente e incolor.		
28	Un.	200	Catchup Tradicional – 1Kg: Tipo tradicional; Composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre e sal; Condimentos – especiarias e outros ingredientes permitidos; Isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; Com validade mínima de 10 (dez) meses na data da entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; Embalagem contendo 1Kg.		
29	Un.	120	Cereais para Alimentação Infantil – 230g: Multi cereais de preparo instantâneo; Preparado a partir de matérias primas sãs e limpas; Enriquecido com vitaminas; Embalagem – Em polietileno, bem vedada, com 230g do produto; Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data da entrega.		
30	Un.	120	Cereais para Alimentação Infantil – Sabor Arroz e Aveia – 230g: Cereal infantil contendo arroz e aveia; Tipo Mucilon lácteo; De preparo instantâneo; Preparado a partir de matérias primas sãs e limpas;		





			Enriquecido com vitaminas; Embalagem – em polietileno, bem vedada, com 230g do produto; Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.		
31	Un.	120	Cereal Matinal de Milho com Açúcar – 1Kg: Produto obtido com os ingredientes: Milho, Xarope de glucose, amido e outros ingredientes desde que mencionados no rótulo; Apresentando-se como flocos de milho açucarado; Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, recoberto por leve crosta branca, levemente doce, maltado e textura crocante; No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação; Rotulagem nutricional obrigatória; Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1Kg cada; Deverá ser entregue no máximo 20 (vinte) dias após a data de fabricação; Validade – no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega; A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.		
32	Un.	120	Cereal Matinal de Milho sem Açúcar – 500g: Embalagem de 500g; Ingredientes – milho, sal, extrato de malte, vitaminas e minerais; Conter Glúten.		
33	Un.	60	Chá de Ervas – Camomila – 200g: Chá de Camomila; Embalagem de 200g.		
34	Сх	100	Chá de Ervas – Mate Queimado – 200g: Caixa com 200g; Constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão; De cor verde aromatizada escura; Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; Isento de sujidades, parasitas e larvas; Sem corantes artificiais; Com aparência de folhas claras e hastes secas; Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses; Embalagem primária – de caixa de		





			papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno atóxico; Termoselada; O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses; O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
35	Un.	120	Chantilly – 1 Litro: Embalagem de 1 (um) litro; Emulsão fluida esterilizada através de processo UHT; À base de gordura vegetal, sabor adocidado característico a chantilly, água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido grazxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e cúrcuma; Ser entregue em embalagens de 1 (um) litro tetra pack.		
36	Сх	50	Chiclete – 5g – Com 60 unidades: Ingredientes – açúcar, açúcar líquido invertido, xarope de glicose, goma base (conter derivados de soja), óleo vegetal, umectantes (triacetina e glicerina), aromatizantes, antiumectante talco, acidulante ácido cítrico, corante tartazina e regulador de acidez citrato de sódio; Porção de 5g (uma unidade); Caixa com 60 (sessenta) unidades.		
37	Un.	200	Chocolate em Pó – 100% Cacau – 1Kg: Chocolate em pó 100% de Cacau; Embalagem de 1Kg; Produto com o mínimo de 100% (Cem por cento) de Cacau.		
38	Pct	80	Chocolate Granulado – 500g: Feito de cacau; Em embalagem de 500g; Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar a partir da data de fornecimento.		
39	Un.	200	Coco Ralado – 1Kg: Ingredientes – Coco ralado desidratado, Conservador INS 223; Não deve conter glúten.		





40	Un.	120	Cravo da Índia – 10g: Obtido do botão floral de espécime genuína; De coloração pardo escura; Cheiro e sabor próprios; Com teor de umidade de 16% (dezesseis por cento); Isento de detritos do próprio produto, impurezas, dos grãos e sementes; Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega; Em saco plástico de 10g, transparente, atóxico; Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978).		
41	Un.	200	Creme de Cebola – 68g: Isento de sujidades, parasitas e larvas; Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega; Acondicionado em saco de polietileno atóxico com 68 gramas, resistente; Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 01/87 DINAL/MS (Decreto nº 12486/78 SESS, Resolução nº 12/78 CNNPA/MS, Resolução nº 23/75 CNNPA/MS e Resolução nº 04/88 CNS/MS).		
42	Un.	450	Creme de Leite – 300g: Esterilizado 25% (vinte e cinco por cento) de gordura; Embalagem de 300g; Ingredientes – Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico homogeneizado; Não deve conter glúten.		
43	Un.	50	Doce de Amendoim – 25g: Doce de amendoim tipo gibi; Preparado com amendoim torrado e moído, açúcar e xarope de glicose; Prensado em forma de barras e acondicionado em porções individuais em papel celofane transparente atóxico, resistente e hermeticamente reforçado com aproximadamente 25g; A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade; Conteúdo – 50 (cinquenta) unidades.		
44	Un.	120	Doce de Goiaba – 1Kg: Goiabada; Com consistência firme para corte; Isento de sujidades, parasitas e larvas; Com aspecto, cor, cheiro e		





			sabor próprios; Acondicionado em		
			lata ou embalagem plástica hermeticamente fechada pesando		
			1000g; Com validade mínima de 11		
			(onze) meses a contar da data da		
			entrega; Suas condições deverão		
			estar de acordo com a NTA-28		
			(Decreto nº 12.486 de 20/10/1978) e		
			resolução RDC 272 de 22/09/2005 e		
			suas alterações posteriores.		
45	Pct	300	Ervilha Congelada – 200g: Ervilha		
			congelada em água e sal; Inteiras;		
			Com tamanho e formas regulares;		
			Sem aditivos químicos; Produzido a		
			partir de matérias primas sãs e limpas; Isentos de qualquer material		
			estranho; Validade mínima de 3 (três)		
			meses a contar da data da entrega;		
			Atender a NTA-31.		
46	Un.	1000	Extrato de Tomate - 4Kg:		
			Procedência nacional; Em latas de		
			aproximadamente 4Kg; Isento de		
			fermentações e não indicar		
			processamento defeituoso; Podendo		
			conter adição de 1% (um por cento)		
			de açúcar e 5% (cinco por cento) de		
			cloreto de sódio; Embalados em latas, rotuladas conforme a legislação		
			rotuladas conforme a legislação vigente, declarando a marca, o nome		
			e endereço do fabricante, peso		
			líquido, prazo de validade, lote e		
			registro no órgão competente; Com		
			validade mínima de 6 (seis) meses;		
			As embalagens entregues não		
			deverão estar abauladas, estufadas,		
			amassada e nem enferrujadas.		
47	Un.	60	Farinha de Arroz – 300g: Descrição		
			- produto resultante de dessecação e		
			moagem de arroz, em condições		
			próprias; Composição obrigatória – Arroz; Composição opcional –		
			Vitaminas e minerais permitidos em		
			legislação; Isento de glúten;		
			Embalagem primária – Deverá ter		
			capacidade de até 300 (trezentos)		
			gramas de produto e ser constituída		
			de: Opção A - saco de polietileno		
			atóxico, transparente, resistente,		
			termo soldado; Opção B - saco de		
			papel impermeável, lacrado,		





			acondicionado em caixa de papel cartão fechada; Embalagem secundária — Caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada; Identificada com o nome da empresa, com capacidade para 5 (cinco) quilos; Validade — mínimo de 120 (cento e vinte) dias; Rotulagem — de acordo com a legislação vigente.		
48	Un.	120	Farinha de Mandioca Torrada – 1Kg: Tipo Biju; Deverá obedecer a legislação vigente; Embalagem de 1 (um) quilo; O produto deverá ter validade mínima de 8 (Oito) meses; O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	_	
49	Un.	120	Farinha de Milho – 500g: Simples; Do grão de milho torrado e peneirado; Na cor amarela; Isenta de sujidades, parasitas e larvas; Validade mínima de 7 (sete) meses a contar da data da entrega; Acondicionado em saco plástico transparente de 500g, atóxico; Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978).		
50	Un.	120	Farinha de Rosca – 500g: Obtida pela moagem de pães secos; Isenta de mofo, sujidades e umidade; Embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto, tais como identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento; Validade mínima de 3 (três) meses a contar a partir da data de entrega do produto; Pacote de 500g.		
51	Un.	380	Farinha de Trigo Tipo 1 – 1Kg: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminados e sãos; Isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação; Não poderá estar úmida fermentada ou rançosa;		





			Com aspecto de pó fino; Cor branca; Cheiro e sabor próprios; Com uma extração máxima de 20% (vinte por cento) e com teor máximo de cinzas de 0,68% (Zero inteiros e sessenta e oito centésimos por cento); Com no mínimo de glúten seco de 6% (seis por cento); Embalagem de 1Kg; O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses; O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
52	Un.	120	Farinha Láctea – 400g: Enriquecida com vitaminas; De preparo instantâneo; Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas; Deverá apresentar aspecto e cheiro característicos; Livre de sujidades e substâncias nocivas; Embalagem – Potes de polipropileno atóxicos, bem vedados, com 400g cada; Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.		
53	Un.	120	Farofa Temperada – 500g: Ingredientes – Farinha de mandioca, óleos vegetais, alho, sal, colorífico (farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante natural de urucum), cebola, pimenta vermelha, pimentado-reino preta, cebolinha verde, aromatizante e realçador de sabor glutamato monossódico; Embalagem de 500g.		
54	Un.	650	Feijão Carioca Especial Tipo 1 – 1Kg: Natural; Constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e na cor; Maduros, limpos e secos; Embalagem primária – Embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; Com peso líquido de 1Kg; Devidamente impresso com as informações exigidas por lei; Será permitido o limite de 2% (dois por cento) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria nº		





			404   04/07/1007   14/11/11	]	1
			161 de 24/07/1987 do Ministério da		
			Agricultura; Deverá estar de acordo		
			com a legislação vigente; O		
			certificado de classificação emitido		
			pelo órgão oficial de acordo com a Lei		
			nº 6.305 de 15/12/1975 e Decreto Lei		
			nº 82.110 de 14/08/1978; Deverá ser		
			entregue quando solicitado; Prazo de		
			validade – O produto deverá ter		
			<u>-</u>		
- F F	Llo	000	validade mínima de 6 (seis) meses.		
55	Un.	880	Feijão Preto Especial Tipo 1 – 1Kg:		
			Natural; Constituído de, no mínimo,		
			95% (noventa e cinco por cento) de		
			grãos inteiros e correspondentes à		
			variedade no tamanho e na cor;		
			Maduros, limpos e secos; Embalagem		
			primária – Embalado em pacote		
			plástico atóxico, transparente, termo		
			soldado, resistente; Com peso líquido		
		1	de 1Kg; Devidamente impresso com		
			as informações exigidas por lei; Será		
			permitido o limite de 2% (dois por		
			cento) de impurezas e materiais		
			estranhos, obedecendo à Portaria nº		
			1		
			161 de 24/07/1987 do Ministério da		
			Agricultura; Deverá estar de acordo		
			com a legislação vigente; O		
			certificado de classificação emitido		
			pelo órgão oficial de acordo com a Lei		
			nº 6.305 de 15/12/1975 e Decreto Lei		
			nº 82.110 de 14/08/1978; Deverá ser		
			entregue quando solicitado; Prazo de		
			validade - O produto deverá ter		
		1	validade mínima de 6 (seis) meses.		
56	Un.	150	Fermento Biológico em Pó – 100g:		
	0,1	.55	Composto de Saccharomyces		
			Cerevisiae; Acondicionado em		
		1	embalagem apropriada de 100g; Com		
			1		
		1	validade mínima de 28 (vinte e oito)		
		1	dias a contar da data da entrega;		
			Suas condições deverão estar de		
		1	acordo com a NTA-81 (Decreto nº		
			12.486 de 20/10/1978).		
57	Un.	80	Fermento Químico em Pó - 250g:		
		1	Validade mínima de 4 (quatro) meses		
			a contar da data da entrega;		
		1	Acondicionado em lata de 250g		
		1	hermeticamente fechada; Suas		
			condições deverão estar de acordo		
		1	com a NTA-81 (Decreto nº 12.486 de		
	<u> </u>	<u> </u>	Com a NTA-OT (Decreto II 12.400 de		





			20/10/1978).		
58	Un.	800	Filtro de Papel nº 103 - 30		
			unidades: Para café; Tamanho nº		
			103; Caixa contendo 30 (trinta)		
			unidades.		
59	Pct	200	Fósforos - 10 Caixas com 40		
			unidades: Tamanho mínimo de 3		
			(três) centímetros; Pacote contendo		
			10 (dez) caixas com 40 (quarenta)		
			palitos.		
60	Un.	200	Fubá de Milho - 1Kg: Tipo Mimoso;		
			Oriundo da moagem do grão de milho		
			sadio e limpo; Não deverá conter		
			materiais terrosos, parasitas e detritos		
			de animais e vegetais; Deve conter		
			cor e sabor característicos; Embalado		
			em saco plástico atóxico,		
			transparente, impresso com		
			informações exigidas no órgão		
			competente; Conter peso líquido de		
			1Kg; Suas condições deverão estar		
			de acordo com a Portaria RDC nº 263		
			de 22/09/2005; Produto sujeito a		
			verificação no ato da entrega aos		
			procedimentos administrativos		
			determinados pela ANVISA; Prazo de		
			validade – o produto deverá ter		
			validade mínima de 3 (três) meses.		
61	Un.	120	Geleia de Morango – 280g:		
			Descrição – Produto obtido pela		
			cocção da fruta inteira ou em		
			pedaços, polpa ou suco com açúcar e		
			água, concentrado até a consistência		
			gelatinosa; Poderá ser adicionado de		
			glicose ou açúcar invertido;		
			Composição obrigatória – Morango		
			(70%), sacarose, frutose, glucose,		
			xaropes e açúcar invertido,		
			isoladamente ou em misturas		
			adequadas; Embalagem primária -		
			copo de vidro transparente e		
			perfeitamente fechado, com		
			capacidade de até 280 (duzentos e		
			oitenta) gramas; Embalagem		
			secundária – Caixa de papelão		
			reforçado, que resista as condições		
			de transporte, com capacidade para		
			12 (doze) copos da embalagem		
			primária; Validade mínima de 6 (seis)		
			meses; Rotulagem – O produto deve		

# in the

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO



			atender à legislação.		
62	Un.	120	Grão de Bico - 1Kg: De primeira		
52	511.	120	qualidade; Novo; Constituído de grãos		
			inteiros e sãos; Com umidade máxima		
			de 15% (quinze por cento) por peso;		
			Isento de sujidades, parasitas e		
			larvas; Acondicionado em saco de		
			polietileno com 1000 gramas; Com		
			validade mínima de 4 (quatro) meses		
			a contar da data da entrega; Suas		
			condições deverão estar de acordo		
			com a NTA-33 (Decreto nº 12.486 de		
			20/10/1978).		
63	Un.	100	Groselha (Xarope) – 900ml: Xarope		
00	011.	100	sabor artificial de groselha; Produto		
			denso obtido por dissolução de		
			açúcar em água potável, podendo		
			conter sucos ou extratos de plantas		
			permitidas, aromatizantes e outras		
			substâncias alimentícias, desde que		
			mencionadas e permitidas; Densidade		
			mínima de 1,30 ou seja, 62%		
			(sessenta e dois por cento) de açúcar		
			por peso; Deverá ser isento de		
			sujidades, parasitas e larvas; A		
			embalagem deverá ser em plásticos		
			transparentes, atóxicos, de 900ml,		
			reforçados e bem lacrados; Com		
			tampa rosqueada e hermeticamente		
			vedada.		
64	Un.	150	logurte com Polpa de Frutas - 1		
			Litro: Sabor Morango ou Sabor		
			Frutas; Mistura do leite integral (in		
			natura, pasteurizado), açúcar,		
			adicionado de fermento láctico, aroma		
			e corantes naturais e sem amido;		
			Aspecto, cor, odor e sabor		
			característicos; O produto deverá		
			apresentar-se livre de parasitas e de		
			qualquer substância contaminante		
			que possa alterá-la ou encobrir		
			alguma alteração; Deverá estar de		
			acordo com a legislação vigente;		
			Validade mínima de 45 (quarenta e		
			cinco) dias a contar da data de		
			fabricação; Data de fabricação até 7		
			(sete) dias da data da entrega;		
			Embalagem de 1 (um) litro.		
65	Un.	60	logurte de Soja - 900g: Sabor		
			Morango ou Sabor Frutas; Aspecto,		
<u> </u>		I			l





			cor, odor e sabor característicos; O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; Deverá estar de acordo com a legislação vigente; Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias da data de fabricação; Data de fabricação até 7 (sete) dias da data da entrega; Embalagem primária — Deverá ser entregue em garrafas de polietileno de baixa densidade, atóxica, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento; Conteúdo — Peso líquido 900g por embalagem.		
66	Un.	820	Leite Condensado – 395g: Composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional); De consistência cremosa e textura homogênea; Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega; Acondicionado em lata de 395g; Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 e suas alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
67	Un.	300	Leite de Coco – 200ml: Produzido a partir de coco; Ingredientes base – leite de coco, água e conservantes; Embalagem – Garrafa de vidro/plástico ou caixa TP; Validade após fabricação de 24 (vinte e quarto) meses.		
68	Un.	200	Leite de Soja – 1 Litro: Ingredientes – Água, Extrato de soja em pó, açúcar, polidextrose, sal, estabilizante citrato de sódio e fosfato dissódico, espessante goma xantana, carboximetilcelulose, celulose microcistalizada e carragena e aromatizante; Informação nutricional constante da embalagem (mínimo por 1 copo de 200ml – 87kcal, 2,90g de gordura, 10,00g de carboidratos e 4,90g de proteínas); Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega do produto.		





69	Un.	120	Leite em Pó Desidratado	
	5	0	Instantâneo – 400g: Produto	
			gorduroso; Em emulsão estável de	
			óleos vegetais líquidos e	
			interesterificados, isento de leite ou	
			derivados, além de outros	
			ingredientes destinados a	
			alimentação humana com cheiro e	
			sabor característicos; A gordura	
			láctea, quando presente, não deverá	
			exceder a 3% (três por cento) m/m do	
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
			teor de lipídios totais; Composição	
			obrigatória – Embalagem primária:	
			Deverá ser em pote de resina de	
			propípolieno com pigmentação	
			branca, atóxica, opaco, com tampa,	
			com capacidade para até 500g;	
			Embalagem secundária: Deverá ser	
			caixa de papelão reforçado com	
			capacidade de até 12 (doze) unidades	
			da embalagem primária; Validade	
			mínima de 12 (doze) meses;	
			Descrição – produto obtido por	
			desidratação do leite de vaca integral,	
			com teor de gordura total menor que	
			1,5% (um virgula cinco por cento) e	
			apto para alimentação humana,	
			mediante processos	
			tecnologicamente adequados;	
			Composição obrigatória – leite de	
			vaca com teor de gordura menor que	
			1,5% (um virgula cinco por cento),	
			estabilizantes citrato de sódio,	
			trifosfato de sódio, monofosfato de	
			sódio e difosfato de sódio, lecitina de	
			soja; Composição opcional – adição	
			de vitaminas e minerais (dentro do	
			padrão legal vigente), desde que	
			declarada; Isento de açúcar e outros	
			ingredientes; Nota – produto com	
			obrigatoriedade de registro no	
			MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-	
			SP/CDA/CIPOA/SISP; Instruções – o	
			produto deverá ser de procedência	
			nacional, considerando a Instrução	
			Normativa nº 11 de 09/09/1999 –	
			MAA; Embalagem primária – Opção	
			1: Embalagem primária do produto	
			deverá ser saco plástico transparente,	
			atóxico, reforçado, termo soldado,	
			com capacidade para até 1 (um)	





			quilo; Opção 2: latas de folha de flandres, membranizadas e		
			gaseificadas com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas; Validade		
			- mínimo de 120 (cento e vinte) dias;		
			Rotulagem – Deverá atender a		
			legislação vigente.		
70	Un.	120	Leite em Pó Integral – 400g: De origem animal; Obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com odor e sabor agradável e característico; Prazo de validade – O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses; Prazo de Fabricação – O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60		
			(sessenta) dias da data da entrega; Embalagem – A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, de polietileno ou aluminizado, atóxico, vedada hermeticamente contendo 400g do produto.		
71	Un.	120	Leite em Pó à Base de Soja – 300g:	 	
70		400	Deverá ser isento de lactose e enriquecido com 21 (vinte e uma) vitaminas e rica em cálcio; 100% vegetal; Com soja não transgênica; Nos sabores natural, morango e banana; Obs.: Na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 (trinta) dias; Embalagem de 300g.		
72	Un.	120	Leite Integral Zero Lactose – 1 Litro: Leite UHT integral para dieta com restrição a lactose; Embalagem de polietileno de alta densidade (PEAD) ou Tretra Pak de 1 (um) litro; Reembalado em caixas de papelão com 12 (doze) unidades; A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura; Validade de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto.		
73	Un.	200	Leite Longa Vida Desnatado – 1 Litro: Esterilizado; Longa Vida; Em embalagens tetra pak de 1 (um) litro; Reembalado em caixas de papelão com 12 (doze) unidades; A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura.		

# PREF

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO



74	Un.	1000	Leite Longa Vida Integral – 1 Litro: Esterilizado; Longa Vida; Em embalagens tetra pak de 1 (um) litro; A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura.	
75	Un.	200	Lentilha – 500g: De primeira qualidade; Constituída de grãos inteiros e sãos; Com umidade máxima de 15% (quinze por cento) por peso; Isenta de sujidades, parasitas e larvas; Acondicionada em saco de polietileno com 500g; Com validade mínima de 5 (cinco) meses a contar a partir da data da entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978 e Portaria M.A. nº 65/1993).	
76	Kg	480	Linguiça Calabresa Defumada - Kg: Carne suína; Carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, açúcar, pimenta, estabilizante tripolifosfato de sódio, aromatizantes: aromas naturais, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, realçadores de sabor: glutamato monossódico, aroma de fumaça, antioxidante: eritrorbato de sódio e corante natural.	
77	Un.	60	Louro – 10g: Em folhas secas; Obtidas de espécimes vegetais genuínos; Grãos sãos, limpos e secos; De coloração verde pardacenta; Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; Isento de materiais estranhos a sua espécie; Acondicionado em saco plástico de 10g, transparente e atóxico; Com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978).	
78	Un.	500	Macarrão Tipo Ave-Maria – 500g: Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas; Com no mínimo correspondente a 0,045g (quarenta e cinco milésimos) de colesterol por	





			quilo; As massas ao serem postas na		
			água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar		
			fermentadas ou rançosas; Na		
			embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão; Com		
			rendimento mínimo após o cozimento		
			de 2 (duas) vezes a mais o peso		
			antes da cocção; Embalagem de		
			500g; O produto deverá ter validade		
			mínima de 8 (oito) meses; O produto		
			não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias		
			da data de entrega.		
79	Un.	200	Macarrão Tipo Conchinha – 500g:		
			Procedência nacional; Em pacotes de		
			500g; Composição básica - Sêmola		
			de trigo contendo vitamina A,		
			Complexo B e Ferro; Embalagem transparente e incolor, termo selada;		
			O macarrão, ao ser colocado na		
			água, não deverá turvá-la antes da		
			cocção e não poderá apresentar-se		
			fermentado ou rançoso; O produto		
			deverá ser classificado como massa		
			seca de formato conchinha; Massa		
			alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC nº 263 de		
			22/09/2005 e Decreto nº 12.486/1978		
			da Secretaria da Saúde do Estado de		
			São Paulo - NTA-49 - massas		
			alimentícias ou macarrão); Com		
			certificado de garantia ABIMA; Prazo		
			de validade mínima de 6 (seis)		
80	Un.	500	meses.  Macarrão Tipo Espaguete Sem		
	011.	300	Ovos – 500g: Cor Amarela; Obtida		
			pelo amassamento da farinha de trigo		
			especial e demais substâncias		
			permitidas; Isenta de corantes		
			artificiais, sujidades e parasitas;		
			Admitida umidade máxima de 13%		
			(treze por cento); Acondicionada em saco plástico transparente de 500g,		
			atóxica; Com validade mínima de 10		
			(dez) meses a partir da data da		
			entrega; Suas condições deverão		
			estar de acordo com a Resolução		
			RDC nº 12/2001 ANVISA/MA,		
			Resolução nº 385/1999 ANVISA,		





			Resolução nº 12/1978 CNNPA/MS, Portaria nº 74/1994 VS/MS, Portaria		
			nº 540/1994 SVS; Fabricação anterior		
			a 45 (quarenta e cinco) dias da data		
			da entrega.		
81	Un.	200	Macarrão Tipo Parafuso Com Ovos		
			- 5Kg: Deverá ser fabricado a partir		
			de matérias primas sãs e limpas,		
			isentas de matérias terrosas,		
			parasitas e larvas; Com no mínimo		
			correspondente a 0,045g (quarenta e cinco milésimos) de colesterol por		
			quilo; As massas ao serem postas na		
			água não deverão turvá-la antes da		
			cocção, não podendo estar		
			fermentadas ou rançosas; Na		
			embalagem não poderá haver mistura		
			de outros tipos de macarrão; Com		
			rendimento mínimo após o cozimento		
			de 2 (duas) vezes a mais o peso		
			antes da cocção; Embalagem de 5Kg; O produto deverá ter a data de		
			fabricação anterior a 45 (quarenta e		
			cinco) dias da data da entrega.		
82	Un.	500	Macarrão Tipo Parafuso Sem Ovos		
			- 500g: Cor amarela; Obtida pelo		
			amassamento da farinha de trigo		
			especial e demais substâncias		
			permitidas; Isenta de corantes		
			artificiais, sujidades e parasitas; Admitida umidade máxima de 13%		
			(treze por cento); Acondicionada em		
			saco plástico transparente de 500g,		
			atóxica; Com validade mínima de 10		
			(dez) meses a partir da data da		
			entrega; Suas condições deverão		
			estar de acordo com a Resolução		
			RDC nº 12/2001 ANVISA/MS, Resolução nº 385/1999 ANVS,		
			Resolução nº 385/1999 ANVS, Resolução nº 12/1978 CNNPA/MS,		
			Portaria nº 74/1994 VS/MS e Portaria		
			nº 540/1994 SVS.		
83	Un.	500	Macarrão Tipo Retalho Com Ovos -		
			<b>500g</b> : Deverá ser fabricado a partir de		
			matérias primas sãs e limpas, isentas		
			de matérias terrosas, parasitas e larvas: Com no mínimo		
			larvas; Com no mínimo correspondente a 0,045g (quarenta e		
			cinco milésimos) de colesterol por		
			quilo; As massas ao serem postas na		
<u> </u>	1	L	1 -1 , r.caccac ac coroni pociac na	<u> </u>	





			água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas; Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão; Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais o peso antes da cocção; Embalagem de 5Kg; O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses; O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.		
84	Un.	250	Maionese – 500g: Embalagem com 500g; Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informações dos ingredientes e composição nutricional.		
85	Un.	300	Margarina Light Com Sal – 500g: Á base de água, óleos vegetais líquidos e interesterificados e hidrogenados; com 30 (trinta) a 40% (quarenta por cento) de lipídeos; Com 50% (cinquenta por cento) de redução de calorias, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó; Sal, vitamina A, vitamina D, Vitamina E, emulsificantes, conservadores, aromatizantes, acidulantes, corantes e antioxidantes; Sem gordura trans; Embalagem primária – potes plásticos com lacre em material metalizado e tampa, com 500g do produto; Embalagem secundária – Caixas de papelão; Validade mínima de 6 (seis) meses após a data de fabricação; Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente para alimentos e específica para o produto.		
86	Un.	300	Margarina Sem Sal – 500g: Produto gorduroso em emulsão estável com leite e seus constituintes ou derivados e outros ingredientes; Produto destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característicos; Com gordura láctea limitada a 3% (três por cento) m/m do teor de lipídeos totais, com no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de lipídeos totais; Composição obrigatória – Óleos		





07		250	vegetais líquidos e preferencialmente interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados, água e outros compenentes que o caracterizem; Instrução — Temperatura de recebimento: entre 1°C (um grau celsius) e 16°C (dezesseis graus celsius); O produto deverá conter na porção de 10g: - Gorduras Trans: < que 0,1g; - Sódio: > que 5mg da embalagem; Embalagem primária — potes de polipropileno, ou polietileno de alta densidade com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade de 500g; Embalagem secundária — embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com capacidade para 12 (doze) potes; Validade — mínimo de 6 (seis) meses; Rotulagem — conforme a legislação vigente; Nota — produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.		
87	Un.	350	Margarina Vegetal Com Sal – 500g: Com 80% (oitenta por cento) de teor de gordura; Refrigerado; Não rançoso; Acondicionado em embalagem resistente de polietileno contendo 500g; Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente; Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.		
88	Un.	120	Massa de Mini Pizza Semi Pronta – 400g: Massa de mini pizza semi pronta; Discos de 11cm de diâmetro; Embalagem de 400g.		
89	Un.	200	Massa de Pastel – 1Kg: Massa para pastel de 1Kg; Em rolo; Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, açúcar, sal, conservadores: álcool alimentício e sorbato de potássio (IN 202) e reguladores de acidez: ácido lático (IN		





			270) e ácido cítrico (INS 330).		
90	Un.	120	Flocos de Milho Pré-Cozidos –		
90	OH.	120	<b>500g</b> : Flocos de milho pré-cozidos		
			enriquecidos com ferro e ácido fólico;		
			Embalagem de 500g.		
91	Un.	90	Milho de Pipoca – 500g: De primeira		
91	Un.	90	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
			qualidade; Beneficiado; Polido; Limpo;		
			Isento de sujidades, parasitas e		
			larvas; Admitindo umidade máxima de		
			14% (Quatorze por cento) por peso;		
			Acondicionado em embalagem		
			plástica transparente com 500g; Com		
			validade mínima de 4 (quatro) meses		
			a contar da data da entrega; Suas		
			condições deverão estar de acordo		
		1	com a NTA-33 (Decreto nº 12.486 de		
			20/10/1978).		
92	Un.	340	Milho Verde em Conserva – 200g:		
			Simples; Grãos inteiros; Imerso em		
		1	líquido de cobertura; Tamanho e		
			coloração uniformes; Acondicionado		
			em lata com 200g; Embalagem isenta		
			de ferrugem e danificação, sem sinais		
			de alterações (estofamentos,		
			vazamentos, corrosões internas), bem		
			como quaisquer modificações de		
			natureza física, química ou		
			organoléptica do produto, ausência de		
			sujidades, parasitas e larvas; Com		
			validade mínima de 16 (dezesseis)		
			meses a contar da data da entrega;		
			Deverá ser considerado como peso		
			líquido o produto drenado.		
93	Un.	300	Mistura para Preparo de Maria Mole		
			- <b>50g</b> : Sabor de coco; Constituída de		
			gelatina, água e açúcar; Sem glúten;		
			Apresentação em pó; Com aspecto,		
			cor, cheiro e sabor próprios; Isento de		
			sujidades, parasitas e larvas;		
			Embalado em material resistente,		
			vedada hermeticamente; Caixa		
			contendo 50g; Com validade mínima		
			de 15 (quinze) meses a contar da		
		1	data da entrega do produto; Suas		
			condições deverão estar de acordo		
			com a NTA-57 (Decreto nº 12.486 de		
			20/10/1978).		
94	Un.	950	Molho de Tomate - 350g:		
			(Polpa/Pedaços); Procedência		
			nacional; Em embalagem de 350g;		
			<u> </u>		





			Isento de fermentações e não indicar o processamento defeituoso; Embalados e rotulados conforme legislação vigente declarando a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e registro no órgão competente; Com validade mínima de 6 (seis) meses; As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e		
95	Kg	900	Mortadela – 1Kg: Descrição – Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal; De bom paladar; A mortadela deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; Características organolépticas – Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Embalagem e peso – o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, rotulada de acordo com a legislação vigente; Peso líquido de até 1Kg; Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos; Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; Rotulagem – o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente; Embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével com as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem, conservação, peso líquido e condições de armazenamento.		

# \*\*\*

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO



96	Un.	80	Mostarda – 1 Litro: Consistência		
	J.1.		cremosa; Validade mínima de 6 (seis)		
			meses a contar da data de entrega do		
			produto; Embalagem de 1 (um) litro.		
97	Un.	500	Óleo Comestível de Soja – 900ml:		
91	OH.	300	Obtido de espécie vegetal; Produto		
			refinado e de acordo com os padrões		
			legais; Isento de ranço e substâncias		
			estranhas; Embalado em lata ou		
			frasco plástico com 900ml;		
			Acondicionado em caixa de papelão		
			reforçado; Suas condições deverão		
			estar de acordo com a NTA-50		
			(Decreto nº 12.486 de 20/10/1978);		
			Prazo de validade – o produto deverá		
			ter validade mínima de 12 (doze)		
			meses.		
98	Un.	100	Óleo de Girassol – 900ml:		
	<u> </u>		Procedência nacional; Em garrafas		
			Pet de 900ml; Embalado em		
			embalagem plástica resistente, tipo		
			garrafa, lacrada, transparente e		
			incolor; Rotulada segundo legislação		
			vigente declarando a marca, nome e		
			endereço do fabricante, lote, prazo de		
			validade, conteúdo líquido e registro		
			no órgão competente.		
99	Un.	45	Orégano - 100g: Em folhas secas;		
			Obtido de espécimes vegetais		
			genuínos; Grãos sãos, limpos e		
			secos; De coloração verde		
			pardacenta; Com cheiro aromático e		
			sabor próprios; Isento de sujidades e		
			materiais estranhos a sua espécie;		
			Acondicionado em saco plástico de		
			100g, transparente, atóxico, resistente		
			e hermeticamente vedado; Com		
			validade mínima de 10 (dez) meses a		
			contar da data da entrega do produto;		
			Suas condições deverão estar de		
			acordo com a NTA-70 (Decreto nº		
			12.489 de 20/10/1978).		
100	Cartela	300	Ovos – 20 unidades: Brancos ou		
			Vermelhos; De boa procedência;		
			Limpos, frescos, selecionados, sem		
			trincas ou rachaduras; Em bandejas		
			de 20 (vinte) unidades contendo a		
464		000	data da coleta.		
101	Сх	300	Paçoca Quadrada – 20g com 50		
			unidades: Paçoca de amendoim		





			formato quadrado; Com		
			aproximadamente 20g cada;		
			Ingredientes – açúcar, amendoim		
			torrado e moído e sal; Embaladas		
			·		
			uma a uma; Acondicionada em caixas		
			com 50 (cinquenta) unidades; A		
			embalagem deverá conter a data de		
			validade, identificação da marca,		
			número do lote, procedência e		
			composição.		
102	Pct	1200	Pão de Forma Integral - 500g:		
			Contendo 500g; Com fatias de		
			aproximadamente 25g.		
103	Pct	300	Pão de Forma Tradicional - 500g:		
			Contendo 500g; Com fatias de		
			aproximadamente 25g.		
104	Pct	120	Pão tipo Bisnaguinha - 300g: Com		
			aproximadamente 20g;		
			Acondicionada em pacotes com		
			aproximadamente 300g.		
105	Un.	80	Papel Alumínio: Papel alumínio para		
			alimentos; Rolo com dimensões de		
			45cm x 7,5m.		
106	Pct	400	Papel Toalha: Folha simples;		
			Composição – 100% (Cem por cento)		
			celulose virgem; Dimensões –		
			Acabamento: Gofrado; Apresentação:		
			Embalagem contendo 1000 (mil)		
			folhas; Alta absorção; Isento de		
			impurezas.		
107	Un.	120	Pescado em Conserva – Atum –		
107	OH.	120	<b>170g</b> : Preparado com pescado fresco,		
			limpo e eviscerado; Apresentação – Sólido; Conservado em óleo		
			*		
			comestível; Com aspecto, cor, cheiro		
			e sabor próprios; Embalagem isenta		
			de ferrugem e danificação; Sem sinais		
			de alterações (estofamentos,		
			vazamentos e corrosões internas),		
			bem como quaisquer modificações de		
			natureza física, química ou		
			organoléptica do produto; Ausência		
			de sujidades, parasitas ou larvas;		
			Validade mínima de 34 (trinta e		
			quatro) meses a contar da data da		
			entrega; Lata com 170g; Suas		
			condições deverão estar de acordo		
			com a NTA-10 (Decreto nº 12.486 de		
			20/10/1978).		
108	Un.	120	Pipoca Doce – 8g com 50 unidades:	 	





			Ingredientes – canjica (milho), açúcar		
			e sem conservantes; Com validade		
			mínima de 5 (cinco) meses; Deverá		
			apresentar ainda a informação		
			nutricional, data de fabricação,		
			validade, lote, serviço de atendimento		
			ao consumidor e ser livre de gorduras		
			trans; As embalagens devem ser		
			individuais contendo 80g cada; Fardo		
			contendo 50 (cinquenta) unidades.		
109	Pct	200	Pirulito – 1Kg: Sabores sortidos;		
			Palito de plástico atóxico; Embalagem		
4.4.0		1.500	de 1 (um) quilo.		
110	Un.	1500	Pó para suco – 18g: Contendo 100%		
			(cem por cento) da recomendação		
			diária de vitaminas C, D e fonte de		
			Zinco; Bebida em pó com nutrientes		
			importantes para o funcionamento do		
			corpo; Composição – Açúcar, maltodextrina, suco da fruta		
			desidratada, Vitamina C, sulfato de		
			zinco, Vitamina D, acidulante ácido		
			cítrico, regulador de acidez citrato		
			trissódico, antiumectante fosfato		
			tricálcico, espessantes goma guar e		
			xantana, edulcorantes aspartame,		
			ciclamato de sódio, acesulfame de		
			potássio e sacarina sódica, corantes		
			dióxido de titânio, caramelo IV e		
			vermelho 40, aromatizante de		
			espumante extrato de quiláia.		
111	Un.	500	Pó para preparo de Gelatina – 1Kg:		
			Sabores Uva, Limão, Abacaxi,		
			Morando e Cereja; De primeira		
			qualidade; Ingredientes sãos e		
			limpos; Umidade de 2% (dois por		
			cento) por pacote; Validade mínima		
			de 10 (dez) meses a contar da data		
			de entrega; Em embalagem		
			apropriada; Embalado em caixa contendo saco plástico pesando 1Kg;		
			Suas condições deverão estar de		
			acordo com a NTA-79 (Decreto nº		
			12.486 de 20/10/1978).		
112	Un.	120	Polvilho Doce – 1Kg: Branco;		
' '	J.1.	120	Acondicionado em saco plástico de		
			1000g, atóxico; Com validade mínima		
			de 6 (seis) meses a contar da data da		
			entrega do produto; Isento de		
			sujidades, parasitas e larvas; Suas		
L		1	, , ,,,,	ı <u>l</u>	1





			condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978).		
113	Kg	800	Presunto – 1Kg: Produto de primeira qualidade; Proveniente de carne suína 100% (cem por cento) pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente; Sem adição de glúten; Sem capa de gordura; Baixo teor de sódio; Com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; Isento de sujidades, parasitas e larvas; Resfriado; Embalado em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrado, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos; Com rótulo; Embalagem resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 (um) quilo; Garantia de integridade do produto durante todo seu período de validade; Validade – deverá ter validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de fabricação; Fabricação – o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega; Rotulagem – deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
114	Kg	900	Queijo Mussarela – 1Kg: Produto de primeira qualidade; Resfriado; Proveniente de leite bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; Sem adição de glúten; Resfriados e em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos; Com rótulo adesivo; Embalagem – resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 (um) quilo; Garantia de integridade do		





				ı	
			produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo de 12 (doze) quilos por embalagem; Validade – deverá ter validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação; O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega; Rotulagem – deverá estar de acordo com o regulamento e instrução técnica para rotulagem de produtos de origem animal embalado, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
115	Un.	200	Queijo Parmesão Ralado - 100g:		
			Embalado em saco plástico transparente e atóxico, resistente e hermeticamente fechado; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto; Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto; Embalagem com 100g.		
116	Fardo	900	Refrigerante – 2 Litros: Sabores variados; Embalagem de 2 Litros; Fardo contendo 12 (doze) unidades.		
117	Un.	200	Requeijão Cremoso – 1,8Kg: Produto pastoso de cor clara e uniforme; Odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo no mínimo 1,8Kg; Embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem; Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega do produto.		
118	Un.	100	Sagu – 500g: Embalagem de polietileno atóxico, termo selada, isenta de mofo ou bolores; Produto sem odores estranhos e substâncias nocivas; A embalagem primária		





				l	
			deverá declarar a marca, o nome e		
			endereço do fabricante, peso líquido,		
			prazo de validade, lote e número do		
			registro no órgão competente.		
			Embalagem de 500g.		
119	Un.	250	Sal - 1Kg: Embalagem de 1Kg;		
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		Refinado e iodado; Com no mínimo		
			96,95% (noventa e seis inteiros e		
			noventa e cinco centésimos por		
			cento) de cloreto de sódio e sais de		
			iodo; Acondicionado em saco de		
			polietileno, embalagem resistente e		
			vedado; Com validade mínima de 10		
			(dez) meses a contar da data de		
			entrega do produto; Suas condições		
			deverão estar de acordo com a		
			Resolução RDC nº 28 de 28/03/2000).		
120	Pct	550	Salsicha – 3Kg: Descrição – Produto		
120	FCI	550	,		
			cárneo industrializado; Obtido da		
			emulsão de carne de açougue		
			adicionado de ingrediente e		
			condimentos (exceto pimenta);		
			Embutido em envoltório natural ou		
			artificial ou processo de extrusão		
			adequado; Será tolerada a adição de		
			pequenas quantidades de água,		
			amido, soja e corantes naturais; O		
			produto deverá estar de acordo com a		
			legislação vigente; Características		
			gerais do produto – A salsicha deverá		
			ser preparada com carnes e		
			toucinhos em perfeito estado de		
			conservação, não sendo permitida a		
			substituição de toucinho por gorduras		
			bovinas e nem o emprego de carnes		
			e gorduras provenientes de animais		
			equinos, caninos e felinos; 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 (quarenta) a		
			50 (cinquenta) gramas;		
	l	1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	l	





Organolépticas antes e após a cocção		
<ul> <li>aspecto, cor, odor, sabor, textura</li> </ul>		
características, sem manchas pardas		
ou esverdeadas; Máximo de 2,0%		
·		
(Dois por cento) por produto;		
Carboidratos totais – máximo de 7,0%		
(Sete por cento) por produto		
(somatório de amido máximo e		
açúcares totais); Umidade - Gordura:		
Proteínas: mínimo de 12,0% (Doze		
por cento) por produto; Cloreto de		
sódio: máximo de 2,0% (dois por		
cento) por produto; Microbiológicas:		
Coliformes 45° c/g máximo 107		
(crítico); Estafilococcus (crítico);		
Clostridium Sulfito Redutor a 46°C		
máximo 10º (crítico); Salmonella		
sp/25g ausência (cítrico);		
Microscópicas: saúde humana,		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
sujidades, parasitas e larvas, tecidos		
inferiores (ossos, peles, aponevroses		
e cartilagens), elementos histológicos		
estranhos ao produto; Pesquisas:		
Nitrito máximo de 0,015 g/l (crítico);		
Nitrato máximo de 0,030 g/100g		
expresso em nitrito de sódio (crítico);		
Corantes artificiais ausência (crítico);		
Outras: Poderão ser efetuadas		
determinações de contaminação por		
microorganismos e/ou tóxicas de		
origem microbiana, sempre que se		
tornar necessária a obtenção de		
dados sobre o estado higiênico-		
sanitário do produto, ou quando		
ocorrerem toxinfecções alimentares;		
Embalagem - A embalagem primária		
do produto deverá ser a vácuo,		
·		
, ,		
resistente ao transporte e		
armazenamento, contendo peso		
líquido máximo de 3,0kg (três		
quilogramas) por embalagem; A		
embalagem deverá apresentar o		
produto de forma ordenada e		
paralela, a fim de evitar quebra ou		
deformação; A embalagem		
secundária do produto deverá ser		
•		
1 1		
constituída por tampa e fundo,		
adequada ao empilhamento		
recomendado, com abas superiores e		
58		





				T	
			inferiores lacradas com fita adesiva,		
			resistente a danos durante o		
			transporte ou armazenamento,		
			garantindo a integridade do produto		
			durante o transporte ou		
			armazenamento, garantindo a		
			integridade do produto durante todo o		
			•		
			considerada imprópria e será		
			recusada a embalagem defeituosa ou		
			inadequada, que exponha o produto à		
			contaminação e/ou deterioração;		
			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: Declarar marca, Nome e		
			endereço do abatedouro, constando		
			SIF/DIPOA, Identificação completa do		
			produto, Data de fabricação, prazo de		
			validade e prazo máximo para o		
			consumo, Temperatura de		
			estocagem, armazenamento e		
			conservação, peso líquido e		
			condições de armazenamento.		
121	Un.	200	Seleta de Legumes - 2Kg: Em		
			conserva; Produzida com vegetais		
			selecionados, limpos e sadios, pré-		
			cozidos e sem fermentação; Os		
			legumes deverão manter suas cores,		
			odores e sabores característicos;		
			,		
			Características físicas, químicas e		
			organolépticas deverão estar em		
			conformidade com a legislação		
			vigente; Embalagem primária – latas		
			devidamente rotuladas, com peso		
			líquido drenado de aproximadamente		
			2Kg sem sinais de alteração		
			(estofamentos, vazamentos,		
			corrosões internas) bem como		
			quaisquer modificações de natureza		
			física, química ou organoléptica do		
			produto; Contendo 3 (três) tipos de		
			, , , ,		
			legumes; Validade mínima de 12		
			(doze) meses; Prazo de fabricação –		
			o produto não poderá ter data de		
		ĺ	fabricação anterior a 40 (quarenta)	l	
			dias a contar da data da entrega.		





100	Π'n	200	Suga Polpo do fruto notural		
122	Un.	300	Suco – Polpa de fruta natural – 1Kg: Polpa de fruta natural congelada sem adição de água ou açúcar; De primeira qualidade; Produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos; Embalados em plástico transparente de 1Kg; Selada; Rotulado com as informações mínimas de marca/nome do produtor, endereço, data de produção, data de validade (mínima de 6 – seis – meses e máximo de 12 – doze – meses); Sabores aceitos: morango, amora, laranja, abacaxi, uva, acerola, goiaba, manga, maracujá limão e framboesa		
123	Un.	240	maracujá, limão e framboesa.  Suco Concentrado – 500ml: Sem		
123	On.	240	adição de açúcar; Poderá ser adicionado de outros ingredientes permitidos; Com mínimo de brix_(teor de sólidos solúveis) previstos na legislação vigente; Cor característica da fruta; Sabor levemente ácido e adstringente (quando necessário); Aroma próprio; Com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data da entrega do produto; Embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, lacrada; Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 01/2000 MAPA, Resolução RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 05/2007 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA; Sabores Manga e Uva (cada sabor com seu teor de sólidos solúveis, coloração, sabor, acidez e aroma próprios).		
124	Un.	120	Suco Concentrado de Maracujá – 500ml: Sem adição de açúcar; Poderá ser adicionado de outros ingredientes permitidos; Com mínimo de brix_(teor de sólidos solúveis) previstos na legislação vigente; Cor característica da fruta; Sabor		
		]	levemente ácido e adstringente		





			(quando necessário); Aroma próprio; Com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data da entrega do produto; Embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, lacrada; Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 01/2000 MAPA, Resolução RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 05/2007 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA; Sabor Maracujá (com seu teor de sólidos solúveis, coloração, sabor, acidez e aroma próprios).		
125	Un.	120	Suco Concentrado de Cajú – 500ml: Sem adição de açúcar; Poderá ser adicionado de outros ingredientes permitidos; Com mínimo de brix_(teor de sólidos solúveis) previstos na legislação vigente; Cor característica da fruta; Sabor levemente ácido e adstringente (quando necessário); Aroma próprio; Com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data da entrega do produto; Embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, lacrada; Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 01/2000 MAPA, Resolução RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 05/2007 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA; Sabor Cajú (com seu teor de sólidos solúveis, coloração, sabor, acidez e aroma próprios).		
126	Un.	200	Suco Natural de Fruta Concentrado sem Açúcar – 1 Litro: Suco natural parcialmente desidratado com denominação de "suco concentrado" de frutas; Com teores de polpa de frutas utilizada na elaboração do suco tropical, devendo ser superior ao		





			estabelecido para o néctar da respectiva fruta; Sem adição de açúcar e corantes artificiais; O suco concentrado, quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para sucos, excetuadas o percentual de açúcares adicionados; Composição obrigatória — polpa de fruta indicada no rótulo; Composição opcional — vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA; Isenta de açúcar e corantes artificiais; Instrução — Suco de caju: proporção e rendimentos de uma parte de suco para nove partes de água; Suco de goiaba: proporção e rendimento de uma parte de suco para quatro partes de água; Suco de uva: proporção e rendimento de uma parte de suco para quatro partes de água; Suco de uva: proporção e rendimento de uma parte de suco para duas partes de suco para duas partes de		
127	Un.	200	água; Embalagem de 1 Litro.  Suco Concentrado de Goiaba – 500ml: Sem adição de açúcar; Poderá ser adicionado de outros ingredientes permitidos; Com mínimo de brix_(teor de sólidos solúveis) previstos na legislação vigente; Cor característica da fruta; Sabor levemente ácido e adstringente (quando necessário); Aroma próprio; Com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data da entrega do produto; Embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, lacrada; Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 01/2000 MAPA, Resolução RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 05/2007 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos		



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



		1			T 1
			administrativos determinados pelo		
			MAPA e ANVISA; Sabor Goiaba (com		
			seu teor de sólidos solúveis,		
			coloração, sabor, acidez e aroma		
			próprios).		
128	Pct	250	Tempero Alho/Cebola/Salsa – 1Kg:		
			Ingredientes - Alho, Cebola e Salsa;		
			Alérgicos – Por ser um produto a		
			granel, poderá conter traços de		
			oleaginosas, amendoim, soja, leite ou		
			albumina; Pacotes de 1 (um) quilo.		
129	Un.	300	Trigo para Quibe - 500g: Isento de		
0	0		sujidades, parasitas e larvas; Livre de		
			mofo e materiais terrosos;		
			Acondicionado em saco plástico		
			transparente com 500g, atóxico;		
			Embalado em caixa de papelão		
			reforçado, com validade mínima de 10		
			(dez) meses a contar da data da		
			entregado produto; Suas condições		
			deverão estar de acordo com a NTA-		
			33 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978).		
130	Un.	300	Vinagre Branco - 750ml: Vinho		
			Branco; Com validade mínima de 10		
			(dez) meses a contar da data de		
			entrega do produto; Acondicionado		
			em frasco plástico de 750ml, com		
			tampa inviolável, hermeticamente		
			fechado.		
131	Un.	300	Vinagre de Maçã – 750ml:		
			Embalagem de 750ml; A embalagem		
			deve estar intacta, bem vedada e		
			deverá constar a data de fabricação		
			de, no máximo, 1 (um) mês a contar		
			da data da entrega do produto, prazo		
			de validade, informações nutricionais		
			e ingredientes.		
132	Un.	300	Wafer - 126g: Produto recheado e		
- 5_			coberto com chocolate;		
			Aproximadamente 126g.		
		l	/ iproximadamonto 120g.	<u> </u>	]

### LETÍCIA PEREIRA DA SILVA CASTELANI

Diretora do Departamento de Assistência e Promoção Social

Prefeito Municipal



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

REFERENTE: Processo nº. 38/2024 Pregão Eletrônico nº. 10/2024

### <u>DECLARAÇÃO</u>

Eu,	(nome completo), RG nº,
representante legal da empresa	
	ARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre
	de habilitação previstos no instrumento convocatório
	do pela Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho,
Estado de Sao Paulo, inexistindo qualque	r fato impeditivo de sua participação neste certame.
L	ocal e Data
Nama a Númara	de Identidade do declarante
Nome e numero	ue iueiiluaue uu ueciaiaiile

- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO III MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

REFERENTE: Processo nº. 38/2024 Pregão Eletrônico nº. 10/2024

(NOME)	CNPJ nº	, (endereço
	, por meio de seu representant	
procurador), o Sr(a).	, portador do	CPF nº
fins de participação no Microempresa ou Empres 123, de 14 de dezembro critério de desempate e; Art. 4º, da Lei Federal nº cujos valores somados enquadramento como e	DECLARA à Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvallo Pregão Eletrônico nº 10/2024, que: a. enquadros de Pequeno Porte, nos termos do Art. 3º da Lei Compos de 2006, estando apta a exercer o direito de prefero b. no exercício de 2024 e, em atendimento ao disposto 14.133/2021, não celebrou contratos com a Administra extrapolem a receita bruta máxima admitida par mpresa de pequeno porte, assim, entendendo valore 0,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).	a-se como lementar Nº ência como no § 2º, do ção Pública ra fins de
	Local e Data	
<del>-</del>	Nome e Número de Identidade do declarante	



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



# ANEXO IV MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ACEITA E CONCORDA COM O EDITAL

REFERENTE: Processo nº. 38/2024 Pregão Eletrônico nº. 10/2024

(NOME)	CNPJ nº	, (endereço
completo)	, por meio de seu representant	e legal (ou
procurador), o Sr(a).		
	, DECLARA para todos os fins de direito que recebe	
•	hecimento, aceita e concorda integralmente, sem restr	
_	edital e seus anexos. <b>DECLARA</b> , do mesmo modo, ter re	
•	fatória, as informações e os esclarecimentos que julga ne	
	uer forma, influir sobre o custo, apresentação de d	ocumentos,
preparação de propostas	e execução do objeto da presente licitação.	
	Local e Data	
<del>-</del>		
	Nome e Número de Identidade do declarante	



- ESTADO DE SÃO PAULO – Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 – Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO V MODELO DE DECLARAÇÃO FORMAL DE QUE SE ENCONTRA EM SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

REFERENTE: Processo nº. 38/2024 Pregão Eletrônico nº. 10/2024

(NOME)	CNPJ nº	, (endereço
completo)	, por meio de seu represer	ntante legal (ou
procurador), o Sr(a	,, ,	do CPF nº
	, <b>DECLARA</b> para fins do disposto inciso XXXIII	
	ue não emprega menor de dezoito anos em trabalho n o emprega menor de dezesseis anos.	oturno, perigoso
Ressalva caso empreç aprendiz ( ).	ga menor: emprega menor a partir de quatorze anos	na condição de
	Local e Data	
	Nome e Número de Identidade do declarante	



REFERENTE:

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO

- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO VI MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

Processo nº. 38/2024

Pregão Eletrônico nº. 10/2024

	<u>DECLARAÇÃO</u>	
orocurador), o Sr(a).	CNPJ nº,, por meio de seu representante, portador do , <b>DECLARA</b> , sob as penas da lei, que até a presente data sua habilitação no presente processo licitatório, o	legal (ou CPF nº inexistem
•	rar ocorrências posteriores.	
	Local e Data	

Nome e Número de Identidade do declarante



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO VII MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

### PROCESSO Nº 38/2024

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2024

### ATA Nº .../2024

### 1 - OBJETO

1.1 - Registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e o Centro de Referência da Assistência Social – CRAS) do município de Álvaro de Carvalho, conforme especificações constantes no Anexo I.

### 2 - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 - O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item constam do Anexo I, com valor total de R\$ 0,00 (.......).

### 3 – ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1 - O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho sem participação de outros órgãos.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### 4 – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.
- 4.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

# 5 – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (Doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela administração municipal por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o Art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser emitido no prazo de validade da ata de registro de preços;
- 5.3 Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.3.1 Será incluído na ata, na forma de anexo, caso haja, o registro dos licitantes que:
  - 5.3.1.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
  - 5.3.1.2 Mantiverem sua proposta original.
- 5.3.2 Será respeitada, nas aquisições, a ordem de classificação dos licitantes participantes do certame.
  - 5.3.2.1 Esgotada a ordem de classificação e não havendo interessados, a administração municipal poderá consultar outros fornecedores, respeitando o preço registrado.
- 5.4 O registro a que se refere o item 5.3.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.5 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.
- 5.6 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.6.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edita; e
- 5.6.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas.
- 5.7 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado na



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



página oficial do município - www.alvarodecarvalho.sp.gov.br - e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

- 5.8 Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de cinco dias úteis e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 5.8.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração Municipal.
- 5.9 A ata de registro de preços poderá ser assinada digitalmente utilizando certificados digitais válidos e emitidos por autoridade certificadora integrante da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras ICP-Brasil, sendo facultado a Administração a verificação de autenticidade.
- 5.10 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, fica facultado à Administração Municipal 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.
- 5.11 Na hipótese de nenhum dos licitantes, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração Municipal, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 5.11.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.11.2 Adjudicar e firmar a ata de registro de preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.12 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração Municipal a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

# 6 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DA ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 6.1 O objeto desta licitação deverá ter sua entrega iniciada no prazo de até 5 (**cinco**) dias úteis, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 6.2 A licitante vencedora expressamente se obriga a fornecer os produtos nos mesmos preços e condições constantes neste processo de licitação, colocando-o à disposição do município com frete incluso, no Departamento de Assistência e Promoção Social do município de Álvaro de Carvalho, situado à Avenida Prefeito Pedro Pietro Rodrigues, nº 01 Centro Álvaro de Carvalho/SP, Fone: (14) 3484-1310, no prazo de até **05** (**cinco**) dias úteis, a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



- 6.3 Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada, através de nota de empenho, para no prazo de **05** (**cinco**) dias úteis, entregar o objeto desta licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, ressalvado o caso constante no item 11.2.
  - 6.3.1 A requisição poderá ser efetuada via e-mail encaminhado pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Álvaro de Carvalho, sendo respeitado o prazo de entrega.
- 6.4 O objeto será recebido e aceito após sumária inspeção pelo setor requisitante, podendo ser rejeitado, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e/ou corrigido pelo fornecedor, no prazo máximo de **05** (**cinco**) dias úteis, sem ônus para o município, sob pena de suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente.
  - 6.4.1 Não haverá pedidos mínimos ou máximos para entrega do objeto do presente edital, ficando a cargo do setor solicitante formular pedidos em quantidades que julgar necessária para a entrega. Não haverá ainda a possibilidade de entregas semanais ou mensais, sendo formulado o pedido conforme a necessidade do setor solicitante.
- 6.5 Caso seja entregue algum produto danificado deverá o Detentor da Ata substituir no mesmo prazo relacionado no item 6.2, correndo por sua responsabilidade todas as despesas da logística reversa.
- 6.6 A contratada é responsável pelos danos causados direta e indiretamente à administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo, na execução da Ata de Registro de Preços.
- 6.7 A licitante vencedora não poderá subcontratar, sub empreitar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma da ata de registro de preços, sem a prévia autorização, por escrito, do Contratante, não o(a) eximindo de suas responsabilidades e/ou obrigações.
  - a) Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, seguro de acidente de trabalho, que incidam ou venham a incidir sobre sua atividade e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pelo contratante.

### 7 – DA FORMA DE PAGAMENTO

- 7.1 Os pagamentos devidos a Detentora da Ata da Ata serão efetuados na Tesouraria desta Prefeitura, no prazo de até trinta dias de vencimento, mediante apresentação de notas fiscais/faturas devidamente empenhadas.
- 7.2 As notas fiscais/faturas, que apresentarem incorreções serão devolvidas à Detentora da Ata e seu vencimento ocorrerá em igual período acima.
- 7.3 O pagamento será feito em cheque nominal a Detentora da Ata ou mediante crédito em conta da Detentora da Ata.
- 7.4 À Detentora da Ata fica vedado negociar ou efetuar a cobrança ou o desconto da fatura emitida através da rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobranças em carteira simples, ou seja, diretamente para o Órgão Gestor.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### 8 – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 8.1 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 produtos, nas seguintes situações:
- 8.1.1 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 Federal nº 14.133/2021;
- 8.1.2 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;
- 8.1.3 Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
  - 8.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
  - 8.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

### 9 – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 9.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração Municipal convocará o fornecedor para negociar a redução do preco registrado.
- 9.1.1 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.
- 9.1.2 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.
- 9.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, a Administração Municipal procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 9.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, a Administração Municipal revisará os contratos decorrentes da ata de registro de preços para avaliar a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no Art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9.2 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.
- 9.2.1 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.
- 9.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pela Administração Municipal e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.

- 9.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, a Administração Municipal convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.
- 9.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, a Administração Municipal procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 9.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, a Administração Municipal atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 9.2.6 A Administração Municipal revisará os contratos firmados 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 Federal nº 14.133/2021.

# 10 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 10.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 10.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 10.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração Municipal sem justificativa razoável;
- 10.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Art. 27, § 2º, do Decreto Federal nº 11.462/2023; ou;
- 10.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.
  - 10.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá a Administração Municipal, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 10.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho da Administração Municipal, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 10.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, a Administração Municipal poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 10.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pela Administração Municipal, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
  - 10.4.1 Por razão de interesse público;
  - 10.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 10.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Art. 26, § 3º e Art. 27, § 4º, ambos do Decreto Federal nº 11.462/2023.



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### 11 - DAS PENALIDADES

- 11.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 11.1.1 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.
- 11.2 É da competência da Administração Municipal a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.
- 11.3 Os setores deverão comunicar a Administração Municipal qualquer das ocorrências previstas, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

### 12 – DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 12.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração Municipal e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.
- 12.2 As partes envolvidas consentem com a utilização dos seus dados pessoais fornecidos para a operacionalização da presente licitação e para a respectiva execução da ata de registro de preços, bem como comprometem-se a observar as regras e princípios referente ao tratamento de dados pessoais estabelecidos no Art. 5º, inciso em conformidade com a Lei Federal nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados LGPD.
- 12.3 Fica determinado pela Administração que a Fiscal da Ata de Registro de Preços resultante do presente pregão será a Sra. Letícia Pereira da Silva Castelani Diretora do Departamento de Assistência e Promoção Social.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em três vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Álvaro de	Carvalho/SP,	de	de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁLVARO DE CARVALHO
Contratante
ADILSON DE OLIVEIRA LOPES
Prefeito Municipal

EMPRESA
Contratada
•••••
Proprietário



Fiscal da Ata:		
Letícia Pereira da Silva Castelani Diretora do Departamento de Assistênc	ia e Promoção Social	
Testemunhas:		
1 <sup>a</sup> Nome:	2 <sup>a</sup> Nome:	
RG:	RG:	



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO VIII TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

Contratante	
Contratada	
Ata nº	
Objeto	"Registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios para atender ao Departamento de Assistência e Promoção Social (Casa Abrigo, Centro de Convivência do Idoso – CCI, Espaço Amigo e o Centro de Referência da Assistência Social – CRAS) do município de Álvaro de Carvalho, conforme especificações constantes no Anexo I".
Advogados	

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

### 1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do 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, iniciandose, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço residencial ou eletrônico ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo;
- 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;

Álvaro de Carvalho/SP, ... de ........ de 2024.

Autoridade Máxima do Órgão/Entidade							
Nome							
Cargo							
CPF							
Assinatura							
Responsáve Dispensa/In		Homologação de de Licitação	do	Certame	ou	Ratificação	da
Nome							
_							
Cargo							
Cargo CPF							

- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### Responsáveis que assinam o ajuste:

Pelo Contrata	nte:
Nome	
Cargo	
CPF	
Assinatura	
Pelo Contrata	da:
Nome	
Cargo	
CPF	
Assinatura	
Ordenador de	Despesa da Contratante
Nome	
Cargo	
CPF	
Assinatura	
Gestor da Ata	
Nome	
Cargo	
CPF	
Assinatura	
Demais Respo	onsáveis
Nome	
Cargo	
CPF	
Assinatura	



- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO IX DADOS NECESSÁRIOS PARA A ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

REFERENTE: Processo nº. 38/2024

Pregão Eletrônico nº. 10/2024

Contratada	
Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
E-mail institucional	
Telefone	
Nome do Representante	
(Responsável pela Assinatura da Ata)	
Cargo	
CPF	
RG (órgão expedidor)	
Data de Nascimento	
Endereço Residencial Completo	
E-mail Pessoal	

- ESTADO DE SÃO PAULO -Avenida Santa Cecília, nº 596 CEP: 17410-039 - Fone: (14) 3484-1119 CNPJ: 44.518.488/0001-19



### ANEXO X MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

REFERENTE: Processo nº. 38/2024 Pregão Eletrônico nº. 10/2024

(NOME)		CNPJ	nº			,	(ender	eço:
completo)		, por	meio d	de seu	represen	ıtante	legal	(ou
procurador), o	Sr(a)				oortador			
	, DECLARA,	que disporá até	o ato	da assi	natura da	ata c	le regi	stro
. ,	a estrutura e recurs		•	,	•		•	
	rio – Pregão Eletró						•	
•	a execução do ob	,	•		•			
•	s, encontrando-se,	desta forma, a	apta à	perfeita	execuçã	io es	pecific	ada
contratualmente.								
		Local e Data						
					_			
	Nome e Núm	ero de Identidad	e do de	ciarante	<del>)</del>			