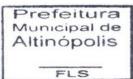


Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



EDITAL Nº 033/2024 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024 Processo Administrativo nº 172/2024 Registro de Preços

Em atendimento ao comunicado GP n. 03/2024 emitido pelo TCESP, a origem informa: nos termos do disposto no art. 187 da Lei 14.133/2021 aplicam-se ao presente certame os seguintes regulamentos expedidos pela união:

I – Decreto federal n. 11.462/2023 que: "regulamenta os art. 82 a art. 86 da lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional."

II – Instrução SEGES n. 73/2022 que: "dispõe sobre a licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica, para a contratação de bens, serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional."

Os regulamentos mencionados podem ser acessados através dos seguintes endereços eletrônicos:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11462.htm https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTINÓPOLIS, por meio do Departamento de Licitações da Secretaria Municipal de Administração, torna público que, nas datas, horário e local abaixo assinalados, fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO para Registro de Preços, de nº 026/2024 com critério de julgamento de MENOR PREÇO UNITÁRIO, em conformidade com as disposições deste Edital e respectivos Anexos.

A Prefeitura de Altinópolis será a única contratante do presente processo.

Modalidade: Pregão Eletrônico
Tipo de Licitação: MENOR PREÇO
Regime de Execução: Indireta

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO UNITÁRIO

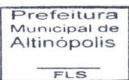
Modo de Disputa: Aberto



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



Prazo de Validade da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado, desde que comprovado o preço vantajoso.

Dotação orçamentária:

Despesa	Órgão	Econômica	Função / Subfunção /Programa	Ação	Fonte	Cód Aplicação	Valor
92	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	01	110000	875.000,00
93	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	02	220007	62.000,00
94	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	233000	5.645,00
95	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	242000	2.560,00
96	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	243000	2.518,00
97	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	283000	0,00
98	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	284000	1.055,00
99	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	285000	10.529,00
241	07.01.00	3.3.90.30.00	08 243 7002	2063	05	500034	1.059,00
240	07.01.00	3.3.90.30.00	08 243 7002	2063	01	510000	1.601,00

Objeto: Registro de preço para aquisição parcelada de gêneros alimentícios

SERÃO OBSERVADAS AS SEGUINTES DATAS E HORÁRIOS PARA OS PROCEDIMENTOS:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 09:00 horas do dia 18 de novembro de 2024.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: Dia 18 de novembro de 2024 às 09:00 horas.

INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: Dia 18 de novembro de 2024 a partir das 09:10 horas.

ENDEREÇOS ELETRÔNICOS:

Retirada do Edital: www.altinopolis.sp.gov.br/licitacoes

Local da Disputa: www.licitanet.com.br

FUNDAMENTO LEGAL: o Presente Pregão Eletrônico é regido pela Lei nº 14.133/21, Lei Complementar Nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com as alterações introduzidas pela Lei Complementar Nº 147 de 7 de agosto de 2014, Decretos Municipais nº 35 a 37/2023, Portaria Municipal nº Portaria nº 65/2023:

Rafaela Pereira – pregoeira

Anny Cláudia Alves - equipe de apoio

Daisy Caroline Nascimento Pereira - equipe de apoio

Danlei Rhoden - equipe de apoio

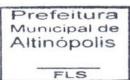
1.1 Por força do disposto no art. 187 da Lei Federal n. 14.133 aplica-se ainda ao presente certame o disposto no art. 25, 26, 27 e 28 do Decreto Federal n. 11.462, de 31 de março de 2023.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



- 1.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases.
- 1.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor municipal de Altinópolis, denominado pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a plataforma LICITANET Licitações Eletrônicas.
- 1.4 Nos termos do disposto no § 1º do art. 86 da Lei Federal n. 14.133/2021 a Prefeitura Municipal de Altinópolis é a única contratante.

2. DO OBJETO

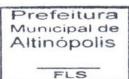
- 2.1. OBJETO: O presente pregão tem por objeto o **Registro de preço para aquisição parcelada** de gêneros alimentícios.
- 2.3. O objeto deverá ser entregue conforme solicitação, na Cozinha Piloto ou na Secretaria da Família, ambas localizadas no Parque Ecológico, à Rua Miguel Hyssa, sem número, CEP 14352-048, das 8h00 às 11h00 (Cozinha Piloto) ou das 8h00 às 17h00 (Secretaria da Família). Prazo de entrega: em até 10 (dez) dias úteis após o envio do pedido de compra.
- 2.4. As quantidades estimadas são mera informação aos interessados. Pelo sistema de registro de preços, a prefeitura não se obrigará a adquirir ou solicitar quantidades mínimas, inclusive para fins de faturamento.
- 2.5. A empresa participante declara pleno conhecimento de todas as condições estipuladas neste edital, inclusive quanto aos prazos de entrega, não podendo posteriormente alegar qualquer desconhecimento.
- 2.5.1 Nos preços ofertados deverão estar inclusos todos os custos com taxas, tributos, impostos, frete, transportes e outros sem exibir quaisquer ônus adicionais além do proposto inicialmente;
- 2.6 Quando necessária, a reposição (troca) dos produtos deverá acontecer no máximo em 03 dias.
- 2.7 Em caso de discrepância entre as características técnicas apresentadas na proposta com relação aos itens cotados, os mesmos serão desclassificados.
- 2.8 As propostas somente serão consideradas se respeitarem e atenderem a todas as especificações técnicas descritas neste edital, relacionadas e detalhadas nos respectivos anexos.
- 2.9 Prazo de Vigência: A Ata do presente Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 2.10 As quantidades estimadas servem apenas como informação aos interessados, e pelo próprio sistema de registro de preços, a Administração não se obrigará a adquirir quantidades mínimas, reservando-se o direito de alterar a distribuição, adaptando-se às necessidades.
- 2.12 A empresa vencedora deverá entregar os produtos, conforme a necessidade da Administração, não podendo haver atrasos, bem como atentar para todas as condições de entrega e condições dos



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



produtos, sendo, portanto, considerada falta grave o não atendimento, impondo as sanções previstas no Edital.

2.13 – O transporte deverá ser feito em condições adequadas, observadas todas as normas e procedimentos de segurança, em veículos adequados e com equipe capacitada.

3. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

- 3.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do pregão eletrônico, pelo e-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br, pelo aplicativo eOuve (eouve.com.br) ou junto ao Departamento de Licitações, situado à Rua Major Garcia, 144, Centro, Altinópolis, SP, CEP 14.350-057, das 08h00 às 17h00.
- 3.1.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação da proposta.
- 3.2. As consultas e impugnações serão respondidas via e-mail do fornecedor e disponibilizadas através do site www.altinopolis.sp.gov.br/licitacoes.
- 3.3. Se das consultas ou impugnações resultar a necessidade de modificar o edital, a alteração, será divulgada pela mesma forma em que se deu o texto original do instrumento convocatório.
- 3.4. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

4. REFERÊNCIA DE TEMPO

4.1. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

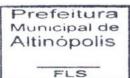
- 5.1. Poderão participar os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, nos seguintes termos:
- 5.2. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:
- 5.2.1. Suspensas ou impedidas de licitar e contratar com o Município de Altinópolis e as declaradas inidôneas para licitar e contratar com quaisquer órgãos ou entidades da Administração Pública Direta ou Indireta Federal, Estadual ou Municipal.
- 5.2.2. Reunidas em consórcio, que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.
- 5.2.3. Enquadradas nas disposições do §1º do artigo 9º da Lei nº 14.133/21.



Rua Major Garcia, 144 – Centro – Altinópolis – SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



5.2.4. Em processo de Falência, concurso de credores ou em dissolução ou liquidação.

6. CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA

- 6.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através de instrumento de mandato, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Licitanet Licitações Eletrônicas, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.licitanet.com.br.
- 6.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à LICITANET Licitações Eletrônicas, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- 6.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
- A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da LICITANET Licitações Eletrônicas.
- É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a LICITANET Licitações Eletrônicas a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 6.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7. ACESSO AO SISTEMA

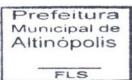
- 7.1 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente **encaminhamento da proposta de preços**, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.
- 7.2 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;
- 7.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

- 7.4 poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.
- 7.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n^{o} 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n^{o} 123, de 2006.
- 7.6 Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 7.6.1 proibidos de participar de licitações e celebrar CONTRATO ADMINISTRATIVO, na forma da legislação vigente;
- 7.6.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 7.6.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 7.6.4 que se enquadrem nas vedações previstas no §1º do artigo 9º da Lei nº 14.133/21;
- 7.6.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 7.6.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 7.7 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Uberlândia-MG Ligações (34) 2512-6500 e WhatsApp (34) 3014-6633, ou através da LICITANET Licitações Eletrônicas ou pelo e-mail fornecedores@licitanet.com.br.

8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

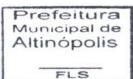
- 8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 8.2. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 8.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.4. Incumbirá ao licitante 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 de sua desconexão.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



- 8.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 8.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9. DA PROPOSTA

- 9.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 9.1.1. Valor unitário;
- 9.1.2. Apenas uma marca para o produto cotado;
- 9.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 9.1.5. Para julgamento das Propostas, o Pregoeiro levará em consideração o Menor Preço Unitário.
- 9.1.6. Observado o estabelecido no subitem precedente será desclassificada a proposta que:
- A) Deixar de apresentar qualquer documento exigido ou apresentá-lo em desacordo com qualquer exigência deste Edital e seus Anexos;
- B) Apresentar preço global e/ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, exceto quando envolverem materiais ou equipamentos de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie, expressamente, a parcela ou totalidade da remuneração;
- C) Apresentar prazo de execução do objeto desta licitação diferente do estabelecido neste Edital.

§ÚNICO: as propostas reajustadas deverão contemplar o valor unitário de cada item.

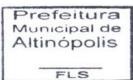
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



9.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

9.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do registro de preços.

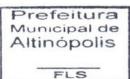
10. DA(S) SESSÃO(ÕES) PÚBLICA(S) DO PREGÃO

- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 10.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 10.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 10.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 10.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 10.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 10.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 10.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo).



Rua Major Garcia, 144 – Centro – Altinópolis – SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575



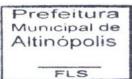
- 10.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.11.1.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 10.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 10.15. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 10.16. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.17. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.18. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 10.19. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.21. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



10.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto na Lei 14.133/21.

10.23. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

- 10.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 10.24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 10.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 11.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 11.3 Será desclassificada a proposta final ou o lance vencedor que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 11.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 11.3.2. Considerar-se-ão manifestamente inexequíveis as propostas cujos valores sejam inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

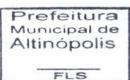
Parágrafo único. A inexequibilidade acima descrita, só será considerada após diligência do pregoeiro e equipe de apoio, que comprove:

- I que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- II inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.3.3. Será dada à licitante que apresentar proposta considerada inexequível a oportunidade de demonstrar a viabilidade da mesma, por meio de planilha de composição de custos.
- 11.3.4. Serão desclassificados as propostas e os lances:
- 11.3.4.1. Que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;
- 11.3.4.2. Omissos ou vagos bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575



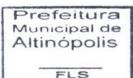
- 11.3.4.3. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;
- 11.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 11.5 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, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 11.6 O Pregoeiro convocará o licitante vencedor para enviar os documentos de habilitação, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 02 (duas) horas.
- 11.10 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 11.11 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 11.12 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do 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 neste Edital.
- 11.12.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 11.12.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 11.13 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 11.14 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.
- 11.15. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO UNITÁRIO, observadas as condições definidas neste Edital.
- 11.16. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 11.17. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



12. HABILITAÇÃO

- 12.1. Encerrada a Sessão Pública de lances, será verificada a habilitação da licitante.
- 12.1.1. O licitante que participar do certame declarando que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir, será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas no subitem 17.1. do edital.
- 12.2. Constituem motivos para inabilitação do licitante:
- 12.2.1. A não apresentação da documentação exigida para habilitação;
- 12.2.2. A apresentação de documentos com prazo de validade vencido, salvo os documentos referentes à regularidade fiscal nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.
- 12.2.3. A substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão:
- 12.2.4. O não cumprimento dos requisitos de habilitação.
- 12.3. Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente, salvo os documentos referentes à regularidade fiscal nos termos da Lei Complementar n° 123/2006.
- 12.3.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- a) A licitante poderá compactar os arquivos (formatos zip, rar, etc) ou mesmo juntar arquivos pdf, caso queira.
- b) O Pregoeiro convocará o licitante vencedor para enviar os documentos de habilitação, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 02 (duas) horas.

12.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:

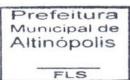
- 12.4.1. Para empresa Individual: Registro comercial;
- 12.4.2. Para Sociedade Comercial (Sociedade empresária em geral): Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;
- 12.4.3. Para sociedade civil (sociedade simples e sociedade cooperativa): Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- 12.4.4. No caso de Sociedade por Ações (Sociedade empresária do tipo S/A): O ato constitutivo e alterações subsequentes, devendo vir acompanhados de documentos de eleição de seus administradores em exercício;
- 12.4.5. Para empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização e ato constitutivo registrado no órgão competente.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



12.4.6. Quando a atividade assim o exigir: registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente.

12.5. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:

- 12.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, relativo ao domicilio (filial) ou sede (matriz) do licitante.
- 12.5.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal, referente ao ramo de atividade do objeto licitado, relativa ao domicilio (filial) ou sede (matriz) do licitante, não havendo necessidade de apresentação de Certidão emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.
- 12.5.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual referente ao ramo de atividade do objeto licitado, relativa ao domicilio (filial) ou sede (matriz) do licitante, que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado.
- 12.5.4.1 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários.
- 12.5.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.
- 12.5.6. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, que deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei Federal nº 12.440 de 07 de julho de 2011.
- 12.5.7. As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.
- 12.5.8. A licitante devidamente enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, em conformidade com a Lei Complementar n° 123/06, deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição.
- 12.5.8.1. Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no item anterior, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período a critério da administração pública, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou certidões positivas com efeito de certidão negativa.

12.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

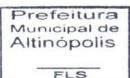
De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



12.6.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor(es) do domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

12.6.2. No caso de empresa em recuperação judicial, deverá apresentar Plano de Recuperação, devidamente homologado pelo juízo, em vigência, e que demonstre a capacidade de atendimento das exigências para a comprovação econômico-financeira previstas no edital.

12.6.2.1. No caso de sociedade civil, a proponente deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

12.7 - QUALIFICACAO TECNICA / OPERACIONAL

- a) Declaração em papel personalizada da licitante de que se responsabilizará pela entrega do objeto licitado conforme ordem de fornecimento e as especificações deste Edital bem como em sua proposta e no prazo requerido. **ANEXO IV**
- b) **Prova de aptidão** para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **atestado(s)** expedido(s), necessariamente em nome da licitante, por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que indique(m) o fornecimento dos produtos licitados.
- b.1) Esta prova de aptidão deverá necessariamente estar devidamente identificada constando razão social da empresa que está fornecendo e assinada por representante da empresa devidamente identificado (nome / função)

IMPORTANTE: EM CASO DE DÚVIDA HAVERÁ DILIGÊNCIA CONFORME PREVISTO NA LEI DE LICITAÇÕES.

12.8. OUTRAS COMPROVAÇÕES

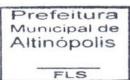
- 12.8.1 Proposta escrita, assinada, em papel timbrado da empresa.
- 12.8.2 Declaração da licitante subscrita pelo representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme **ANEXO V**.
- 12.8.3 Declaração da empresa assinada pelo seu representante legal, que caso seja vencedora se compromete a atender a todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos. **ANEXO VI.**
- 12.8.4. Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (ANEXO III).



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



12.8.5 - Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte (ANEXO VII), acompanhada da certidão simplificada da junta comercial comprovando o enquadramento.

12.8.6 – Declaração conforme ANEXO IX (apenas para ME e EPP).

c) A licitante poderá compactar os arquivos (formatos zip, rar, etc) ou mesmo juntar arquivos pdf, caso queira.

13. DO RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1 Declarado o vencedor, será concedido o prazo de dez minutos para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer.
- 13.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

14. DA CONTRATAÇÃO

- 14.1. A contratação será formalizada por meio da assinatura da Ata de Registro de Preço.
- 14.2. Constituem motivos para a rescisão contratual as situações referidas no artigo 137 da Lei 14.133/21.
- 14.2.1. Na hipótese de rescisão determinada por ato unilateral e escrito da Administração, ficarão assegurados à Prefeitura Municipal de Altinópolis os direitos elencados na Lei 14.133/21.
- 14.3. A contratada deverá assinar a ata de registro de preços em até cinco dias a contar da convocação.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

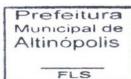
- 15.1. A Contratada fica obrigada a:
- a) Executar os serviços rigorosamente de acordo com as discriminações constantes na proposta comercial.
- b) O CONTRATANTE reserva-se o direito de não receber o serviço em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar o contrato e aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



16. DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 16.1 Os prazos e condições de execução estão descritos no Anexo I deste Edital.
- 16.4. A CONTRATADA ficará sujeita as seguintes condições:
- 16.4.1. As quantidades são estimadas e a Prefeitura do Município de Altinópolis, não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades.
- 16.5. O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização por parte da Prefeitura, reservando-se à Prefeitura Municipal de Altinópolis o direito de não proceder ao recebimento do serviço caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.
- 16.6. O objeto deverá ser executado durante a vigência da validade da Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido neste Edital.
- 16.7. O objeto deverá ser entregue conforme solicitação, na Cozinha Piloto ou na Secretaria da Família, ambas localizadas no Parque Ecológico, à Rua Miguel Hyssa, sem número, CEP 14352-048, das 8h00 às 11h00 (Cozinha Piloto) ou das 8h00 às 17h00 (Secretaria da Família). Prazo de entrega: em até 10 (dez) dias úteis após o envio do pedido de compra.
- 16.8. A empresa participante declara pleno conhecimento de todas as condições estipuladas neste edital, inclusive quanto aos prazos de entrega, não podendo posteriormente alegar qualquer desconhecimento.
- 16.9 Nos preços ofertados deverão estar inclusos todos os custos com taxas, tributos, impostos, frete, transportes e outros sem exibir quaisquer ônus adicionais além do proposto inicialmente;
- 16.20 Quando necessária, a reposição (troca) dos produtos deverá acontecer no máximo em 03 dias.
- 16.21 A empresa vencedora deverá entregar os produtos, conforme a necessidade da Administração, não podendo haver atrasos, bem como atentar para todas as condições de entrega e condições dos produtos, sendo, portanto, considerada falta grave o não atendimento, impondo as sanções previstas no Edital.
- 16.22 O transporte deverá ser feito em condições adequadas, observadas todas as normas e procedimentos de segurança, em veículos adequados e com equipe capacitada.

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

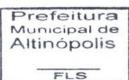
- 17.1. Conforme Decreto Municipal nº 72/2023, o pagamento da obrigação deverá ocorrer nos dias 20 (vinte) e 30 (trinta) de cada mês imediatamente posterior a conclusão dos atos referentes a liquidação da despesa.
- 17.2. A contratada deverá enviar em formato PDF a nota fiscal para o endereço de e-mail: nutricionista@altinopolis.sp.gov.br ou promo.social@altinopolis.sp.gov.br.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



- 17.2.2. Deverão ser observadas as disposições das Instruções Normativas RFB 1.234/2012 e 2.145/2023 quanto ao Imposto de Renda, principalmente quanto ao correto destaque do valor do IR a ser retido.
- 17.2.2.1. Não serão feitas retenções de CSLL, PIS/PASEP ou COFINS, portanto não precisam ser destacados no documento fiscal.
- 17.2.2.2. Pessoas jurídicas optantes pelo Simples Nacional/MEI não estarão sujeitas a retenção de IR. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição, no momento da apresentação do documento fiscal.
- 17.2.2.3. Retenções de ISS e INSS seguirão a legislação própria e vigente para cada um dos tributos.
- 17.2.2.4. O Órgão Requisitante terá prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da apresentação da Nota Fiscal para aprová-la ou rejeitá-la.
- 17.3. O pagamento do preço pactuado dar-se-á exclusivamente mediante depósito Bancário na conta Corrente indicada pelo licitante vencedor, sendo vedado à emissão de título de crédito para fins de cobrança do Município do Preço Pactuado.
- 17.4. A Nota Fiscal não aprovada pelo Órgão Requisitante será devolvida para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição.
- 17.5. A devolução da Nota Fiscal não aprovada pelo Órgão Requisitante em hipótese alguma servirá de pretexto para que seja suspenso o serviço.
- 17.6. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo para pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- 17.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

18. DAS PENALIDADES

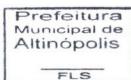
- 18.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Altinópolis, e será descredenciado do Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Município de Altinópolis, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 18.2. A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou aceitar o pedido de compras e/ou instrumento equivalente, no prazo estipulado pela Administração, ou cuja justificativa não seja



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



aceita pela Administração, sujeitará o licitante vencedor à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

- 18.3. Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, a Administração, garantindo a prévia defesa e sem prejuízo das penalidades previstas na Lei 14.133/21, poderá, ainda, aplicar ao contratado as seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Em caso de inexecução total do objeto, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total registrado na Ata, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente;
- c) Em caso de inexecução parcial, multa de 10% (dez por cento), que será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- d) Suspensão do direito de licitar e contratar com o órgão ou entidade contratante, por até dois anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o Município de Altinópolis, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

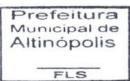
- 19.1. É facultado ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 19.2. Fica assegurado ao Município o direito de no interesse da Administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.
- 19.3. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.
- 19.4. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 19.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, o pregoeiro comunicará através do sistema a nova data da sessão de disputa.
- 19.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Altinópolis.
- 19.7. Aplica-se nos casos omissos, o disposto na Lei n^{o} 14.133/21, Lei Complementar 123 de 14/12/2006 e Lei Complementar 147/2014.
- 19.8. A participação do licitante nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



19.9. Fica designado o foro da Comarca de Altinópolis para dirimir quaisquer questões judiciais oriundas deste Edital.

20. DOS ANEXOS

20.1. Constituem partes integrante do presente edital os seguintes anexos:

ANEXO I - Memorial Descritivo

ANEXO II - Minuta - ATA de Registro de Preços;

ANEXO III - Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

ANEXO IV - Declaração de entrega e execução

ANEXO V - Declaração de inexistência de fato impeditivo

ANEXO VI – Declaração de atendimento às condições do Edital

ANEXO VII - Declaração de enquadramento como microempresa

ANEXO VIII - Modelo de Proposta

ANEXO IX - Declaração de faturamento ME/EPP

Altinópolis, 14 de outubro de 2024.

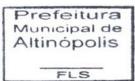
José Roberto Ferracin Marques
Prefeito Municipal



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

Pregão Eletrônico: nº 026/2024

Objeto: Registro de preço para aquisição parcelada de gêneros alimentícios

Se houver qualquer divergência entre o descritivo do edital e o sistema LICITANET Licitações Eletrônicas, prevalecerá o descritivo do edital.

As quantidades informadas são estimadas. A prefeitura não se obrigará a adquirir quantidades mínimas nem a totalidade do registro de preços.

Das amostras: deverão ser apresentadas amostras APENAS DOS ITENS SOLICITADOS e SOMENTE A EMPRESA VENCEDORA. As amostras serão recebidas em até dez dias úteis após convocação do pregoeiro. Endereço para entrega: Cozinha Piloto, localizada no Parque Ecológico, à Rua Miguel Hyssa, sem número, CEP 14352-048, das 8h00 às 11h00, aos cuidados de Leandra Alvarez.

9.8. Da cota reservada e itens exclusivos para MEI, ME e EPP

- 9.8.1 Qualquer empresa poderá apresentar proposta para os itens da cota reservada (art. 48, III, Lei Complementar 123/2006), **porém**, caso haja **no item** no mínimo 3 (três) empresas enquadradas como **MEI, ME e EPP**, todas as participantes enquadradas com MEI, ME e EPP prosseguirão para a etapa de lances, sendo desclassificadas as demais propostas de empresas não enquadradas nessa condição.
- 9.8.1.1 Caso **não haja no item** o mínimo de 3 (três) empresas enquadradas como MEI, ME e EPP, o item será realizado em ampla concorrência, permitindo a participação de todos os interessados, independente do enquadramento (art. 49, II, Lei Complementar 123/2006).
- 9.8.2 O disposto nos subitens 9.8.1 e 9.8.1.1 também vale para os itens exclusivos para MEI, ME e EPP (art. 48, II, Lei Complementar 123/2006).
- 9.8.3 Eventuais desclassificações descritas nos subitens acima serão realizadas na etapa de análise das propostas, anteriormente à etapa de lances.

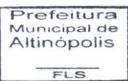
Item exclusivo MEI, ME e EPP

ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNIT ESTIMADO
1	2010	Kg	ARROZ INTEGRAL longo, fino, tipo I, integral. Isento de sujidades, substancias nocivas, mofo, insetos e odores estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega Amostra: apresentar 1 amostra, na menor embalagem original, devidamente identificada conforme legislação e corresponder ao produto a ser entregue.	9,13

Itens ampla concorrência



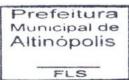
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
2	6.030	Pacotes 5kg	ARROZ BRANCO TIPO 1: classe longo e fino; polido e	33,98	2
			beneficiado; <u>Oryza sativa</u> L. de safra corrente. Com grãos		
			inteiros, sem pontos pretos e pontas brancas, com polimentos		
			adequados.		
			Dispensar escolha e lavagem dos grãos. Isento de sujidades, substancias nocivas, mofo, insetos, coloração amarelada e		
			escura, odores estranhos e furos na embalagem. Embalado em		
			pacotes com 5 Kg, em plástico atóxico. Passado pelo processo		
			"water polish".		
			Prazo mínimo de validade de 6 meses.		
			O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45		
			(quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
			Declarar marca, prazo de validade, número de registro do		
			produto no órgão competente e procedência.		
			Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldada. Amostra: apresentar uma amostra de 5 Kg devidamente		
			identificada e deve ser correspondente ao produto entregue.		
			Apresentar Ficha Técnica		
			Suas condições deverão estar de acordo com a legislação		
		<u> </u>	vigente.		
3	2.540	Pacotes	AÇUCAR TIPO CRISTAL: Obtido da cana de açúcar; com aspecto,	22,70	3
			cor, cheiro próprio, sem fermentação, isento de matéria terrosa,		
			parasitas e detritos animais e vegetais; com teor de sacarose de		
			no mínimo de 99,3% P/P, admitindo umidade máxima de 0,3%		
			P/P.		
			Prazo mínimo de validade de 6 meses. Declarar marca, rotulada		
			de acordo com a legislação vigente. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45		
			(quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
			Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado		
			contendo 5 Kg.		
4	1.030	Pacotes	AMENDOIM CRU, COM PELE: constituídos de grãos inteiros,	12,55	4
			sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo;		
			isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 4		
			meses a contar da data de entrega, acondicionado em saco		
			plástico, transparente e atóxico, de 500g. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação		
			vigente.		
			O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45		
			(quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
5	410	Unidades	AMIDO DE MILHO (500gr); produto amilaceo extraído do milho,	7,94	5
			com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima		
			de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas, validade		
			mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionados em		
			saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa de		
			500gr; Embalagem com peso de 500gr.		
			O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45		
			(quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
			Suas condições deverão estar de acordo com a legislação		
			vigente.		
6	1.600	Pacotes	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA: contendo basicamente farinha	6,25	6
			de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho,		
			apresentando sabor característico e agradável. Prazo mínimo de		
			validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.		
			Embalagem primária: pacotes de 360gr, identificada conforme		
			legislação.		
			Amostra: apresentar uma amostra de 360gr devidamente		
	2.100	Pacotes	identificada e deve ser correspondente ao produto entregue. BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO (300gr): Embalagem	7,00	7
7		r acotes	BISCOTTO TIFO NOSQUINITA SABON COCO (SOUGE): EITIDAIAGEM	7,00	· /
7	2.100		Primária: nacotes de 300º líquido. Embalagem Secundária:		
7	2.100		Primária: pacotes de 300g líquido. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçada, adequada ao empilhamento		



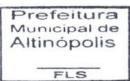
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			fita adesiva identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento ou validade. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias. Declarar marca, rotulada de acordo com as Resoluções RDO 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Amostra: apresentar uma amostra de 300g devidamente identificada e deve ser correspondente ao produto entregue.		
8	1.100	Pacotes	BOLACHA AGUA E SAL (360gr) Composto de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada e outras substancias permitidas, validade mínima de 5 meses, em embalagem filme bopp, pesando 360 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de Setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Apresentar uma amostra, na menor embalagem original devidamente identificada conforme legislação e corresponder ao produto ao ser entregue, apresentar ficha técnica e laudo bromatológico, suas condições deverão estar de acordo com NTA-49 (Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Amostra: apresentar uma amostra de 3600g devidamente identificada e deve ser correspondente ao produto entregue.	6,25	8
9	450	Pacotes	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 50% DE CACAU. Contendo cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, aroma, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Fonte de fibras. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso, atóxico, com peso líquido de 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento: cada pacote deverá ter rendimento mínimo aproximado de 50 litros. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. Rotulagem: a rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. - Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; - Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; parecer favorável do órgão referente à produção. - Uma amostra em embalagem original para análises. - A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante, quando da entrega da amostra.	92,13	9
10	115	Pacotes	coco RALADO: amêndoas de coco puro, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% P/P e lipídios entre 35% a 60%, isento de impureza, sujidades e ranço; validade mínima de 10 meses, em embalagem apropriada, com 1kg; embalado e acondicionado em caixa de papelão reforçado. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-29 (decreto 12.486 de 20/10/78).	43,13	10
11	450	Latas	CREME DE LEITE: Apresentar teor de matéria gorda mínima 25%, embalagem em lata, contendo 300 g, com validade mínima de 10 meses e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-146 de 07/03/1996 e suas posteriores alterações.	8,46	11



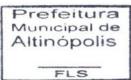
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30		
			(trinta) dias da data da entrega.		
			Suas condições deverão estar com NTA-49 (Decreto 12.486 de 20/10/78)		
12	7.040	Pacotes	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM PCT DE 1 KG:	4,53	12
			enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida do trigo moído,		
			limpo e desgerminado; de cor branca, isenta de sujidades,		
			parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais		
			terrosos. Prazo de validade mínima de 4 meses a contar da data de		
			entrega. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,		
			ou papel branco atóxico, resistentes, contendo 1 Kg cada.		
			Amostra: apresentar amostra na menor embalagem original,		
			devidamente identificada e corresponder ao produto entregue.		
			Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de		
			18/07/96. Apresentar Ficha Técnica.	101.00	
13	1.005	Sacos	FARINHA DE TRIGO PRÉ MISTURA PARA PÃO FRANCES, obtida do trigo moído, de cor branca, melhorador para a farinha; isenta	121,33	13
			de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, e		
			materiais estranhos a sua composição; validade mínima de 2		
			meses a contar da data de entrega, acondicionado em saco de		
			Ráfia branco ou em papelão atóxico, pesando 25 Kg.		
			Amostra: apresentar amostra na menor embalagem original,		
			devidamente identificada e corresponder ao produto entregue.		
			Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria ANVISA		
	0.050	.,	no-354, de 18/07/96. Apresentar Ficha Técnica.	0.70	
14	8.050	Kg	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1; constituído de no mínimo 95% de grãos	8,70	14
			inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades, misturas de outras variedades e		
			espécies, grãos mofados, carunchados e descoloridos que		
			prejudiquem sua aparência e qualidade; acondicionado em saco		
			plástico, transparente e atóxico, de 1 Kg, validade mínima de 5		
			meses a contar da data de entrega.		
			Amostra: apresentar uma amostra, na menor embalagem		
			original, devidamente identificada conforme legislação e		
			corresponder ao produto a ser entregue.		
			Apresentar Ficha Técnica e Laudo Bromatológico. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A.		
			161, de 24/07/87.		
15	2.540	Pacotes	FUBÁ DE MILHO: simples; do grão do milho moído, de cor	3,50	15
			amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com	ĺ	
			ausência de umidade, fermentação e ranço; isento de sujidades,		
			parasitas e larvas; validade mínima de 4 meses a contar da data		
			de entrega, acondicionado em saco plástico transparente,		
			atóxico e de 500g. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto		
			12.486 de 20/10/78).		
16	1.010	Pacotes	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO 500gr: Fermento	15,41	16
			biológico seco.		
			Descrição: fermento biológico seco para o preparo de massas,		
			pães e pizzas, levedura natural (saccharomyces cereviseae),		
			emulsionante.		
			Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega;		
			Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 81 (decreto 12486 de 20/10/78).		
			Amostra: apresentar uma amostra, na menor embalagem		
			original, devidamente identificada conforme legislação e		
			corresponder ao produto a ser entregue. Apresentar Ficha		
			Técnica e Laudo Bromatológico.		<u> </u>
17	220	Unidades	FERMENTO EM PÓ 500gr	18,75	17
			Aparência: pó fino de coloração branca e odor característico,		
			ingredientes: amido de milho e/ou fécula de mandioca,		



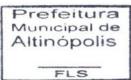
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio. Embalagem atóxica,		
			plástica ou alumínio 500gr.		
			Prazo de validade: 6 meses Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-81 (decreto		
			12486 de 20/10/78).		
18	420	Pacotes	FARINHA DE MILHO TIPO BIJU, do grão do milho; na cor	7,36	18
			amarela; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima		
			de 7 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco		
			plástico, transparente, atóxico, com peso de 500g.		
			Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto		
40	2.020	D 1	12486 de 20/10/78).	4.67	10
19	2.030	Pacotes	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico,	4,67	19
			transparente, de 500 gramas, validade mínima de 6 meses a		
			contar da data de entrega.		
			Amostra: apresentar uma amostra, na menor embalagem		
			original, devidamente identificada conforme legislação e		
			corresponder ao produto a ser entregue.		
			Apresentar Ficha Técnica		
			Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-49 (decreto		
		_	12.486 de 20/10/78).		
20	1.530	Pacotes	MACARRÃO TIPO AVE MARIA: com ovos, isento de sujidades e	4,67	20
			materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico,		
			transparente, de 500 gramas, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		
			Amostra: apresentar uma amostra, na menor embalagem		
			original, devidamente identificada conforme legislação e		
			corresponder ao produto a ser entregue.		
			Apresentar Ficha Técnica		
			Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-49 (decreto		
			12.486 de 20/10/78).		
21	165	Latas	MILHO VERDE EM CONSERVA P/ LIQUIDO DRENADO: inteiro;	25,00	21
			imerso em liquido; tamanho e coloração uniformes;		
			acondicionado em latas de 1,7 Kg, sem sinais de alteração (estufamentos, vazamentos, corrosões internas e		
			amassamentos), validade mínima de 16 meses a contar da data		
			de entrega, sendo considerado como peso liquido o produto		
			drenado.		
			Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (decreto		
			12.486 de 20/10/78).		
22	5.080	Frascos	ÓLEO COMESTIVEL DE SOJA: obtido da espécie vegetal; isento	8,65	22
			de ranço e substancias estranhas; validade mínima de 10 meses		
			a contar da data de entrega, frasco de 900ml, intacta, sem		
			amassamento a vazamento, embalado em caixa de papelão. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50		
			(decreto 12.486 de 20/10/78).		
23	1.510	Pacotes	SAL REFINADO IODADO; com no mínimo 96,95% de cloreto de	2,82	23
			sódio e sais de iodo; acondicionado em saco de polietileno;	_,5_	
			resistente e vedado; de 1 kg; com validade mínima de 10 meses		
			a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de		
			acordo com a resolução RDC N28, de 28/03/00.		
24	1.220	Pacotes	TRIGO PARA KIBE PACOTE 500gr: isento de material terroso,	8,84	24
			sujidades e misturas de outras variedades e espécies,		
			acondicionado em saco plástico, transparente e atóxico, de 500		
			gramas, validade mínima de 6 meses a contar da data de		
			entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33		
			Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (decreto 12.486 de 20/10/78).		
25	820	Frascos	VINAGRE DE MAÇÃ: isento de corantes artificiais, ácidos	7,78	25
-23	525		orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, materiais	,,,,	
			terrosos e detritos de animais e vegetais; com validade mínima		
			de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em		



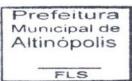
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, conteúdo de 750 ml. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (decreto 12.486 de 20/10/78).		
26	2.020	kg	POLVILHO DE MANDIOCA AZEDO 100% natural, acondicionado em saco plástico transparente, 1kg, atóxico, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-49 (decreto	16,68	26
27	700	Pacotes	12.486 de 20/10/78). MILHO PARA PIPOCA: Tipo 1, pacote de 500gr.não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	7,05	27
28	320	Unidades	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídios e 63g de carboidratos. Embalada em polietileno atóxico, contendo 165g. Reembalados em caixas de papelão resistentes. Amostra: apresentar amostra na menor embalagem original, devidamente identificada e corresponder ao produto entregue. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria ANVISA no-354, de 18/07/96.	10,38	28
29	1.010	Kg	FARINHA INTEGRAL EMBALAGEM PCT DE 1 KG: Prazo de validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, ou papel branco atóxico, resistentes, contendo 1 kg cada. Amostra: apresentar amostra na menor embalagem original, devidamente identificada e corresponder ao produto entregue. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria n 54, de 18/07/96. Apresentar ficha técnica.	7,94	29
30	520	Unidades 200ml	LEITE DE COCO natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco. Procedente de frutos sãos e maduros. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem 200ml em vidro Amostra: apresentar 1 amostra, na menor embalagem original, devidamente identificada conforme legislação e corresponder ao produto a ser entregue. 68Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 161, de 24/07/87.	4,83	30
31	1.800	litros	LEITE UHT INTEGRAL. Embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade 04 meses a contar a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370 de 04/09/97, livre de parasitas e de qualquer substância nociva.	7,91	31
32	1.010	Latas	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA Alimentação de lactentes,a partir do 6º mês de vida, Composição: Leite de vaca desnatado (fonte protéica), maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, minerais (sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, vitamina PP, vitamina E, pantoteonato de cálcio, vitamina A, , vitamina B6, vitamina B1, vitamina D3, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K1, biotina, vitamina B12). Não conter glúten.	49,07	32



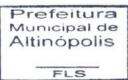
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			APRESENTAR AMOSTRA		
33	510	Latas	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, adicionada de probióticos,	63,26	33
			com relação caseína/proteína de soro e exclusivo mix de 98% de		
			98% de gorduras de origem vegetal de ótima digestibilidade,		
			mistura de prebióticos (GOS e FOS) Composição: Soro de leite,		
			óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo		
			de girassol, leite desnatado em pó, galactoligossacarídeo,		
			frootoligossacarídeo, maltodextrina, carbonato de cálcio		
			mortierella alpina, óleo de peixe, cloreto de potássio ,caseinato		
			de cálcio,carbonato de magnésio,t aurina,cloreto de		
			colina, nucleotídeos (uridina, citidina, adenosina, inosinae		
			guanosina), fosfato de potássio dibásico, sulfato ferroso, L-		
			triptofano, vitamina E,L-carnitina, sulfato de zinco, ionositol,		
			fosfato de cálcio tribásico,niacina, glutamato,cúprico, D-		
			pantotenato de cálcio, vitamina B1. vitamina A, vitamina		
			B2, vitamina, ácido fólico, iodato de potásssio, sulfato de		
			manganês,vitamina K,selênio,vitamina D,vitamina		
			B12,emulsificante monoediglicerídeo. Não contér glúten.		
			Embalagem: Lata 400g.		
			APRESENTAR AMOSTRA		
34	3.100	Unidades	MANTEIGA sem SAL: Manteiga pura sem sal. Embalagem com,	31,30	34
			no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto,		
			marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto		
			deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.		
			Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em		
			embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o		
			fabricante) e adequadas, de modo que as embalagens não se		
			apresentem estufadas ou alteradas.		
			Amostra: apresentar 01 (uma) amostra na menor embalagem		
			original, devidamente identificada, correspondente àquela à ser		
			entregue, com rótulo contendo todas as informações.		
35	1.530	Frascos	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, com acidez de 0,8%: o	54,97	35
		500ml	produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução		
			Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE n° 26 de		
			17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Olea europaea		
			L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza		
			original do produto, com acidez máxima de 0,8 %.		
			Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de		
			ranço.		
			Embalagem primária: frasco de vidro com bico dosador, pesando		
			500 ml.		
36	55	kg	OREGANO - Especificação: Orégano desidratado, constituído de	35,35	36
			folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde. Acondicionado	00,00	
			em embalagem plástica de 1kg, íntegro, atóxico, resistente,		
			fechado e limpo. Validade mínima de 12 meses. Rotulagem de		
			acordo com a legislação vigente.		
37	2.040	kg	POLPA INTEGRAL DE ABACAXI embalagem de 100gr.	22,92	37
	-		Devidamente rotulada e de acordo com as legislações MAPA e		
			ANVISA embalagem deverá conter externamente os dados de		
			identificação, procedência, informações nutricionais, número de		
			lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE		
			VALIDADE.		
	<u> </u>		Apresentar 01 amostra do produto.	<u> </u>	
38	2.040	kg	POLPA INTEGRAL DE UVA embalagem de 100gr. Devidamente	25,33	38
			rotulada e de acordo com as legislações MAPA e ANVISA. A		
			embalagem deverá conter externamente os dados de		
			identificação, procedência, informações nutricionais, número de		
			lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE		
			VALIDADE		
			Apresentar 01 amostra do produto.		
	2.040	kg	POLPA INTEGRAL DE MORANGO embalagem de 100gr.	27,13	39
39	2.040	Ng	Devidamente rotulada e de acordo com as legislações MAPA e	,	



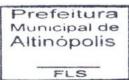
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE Apresentar 01 amostra do produto.		
40	2.040	kg	POLPA INTEGRAL DE GOIABA embalagem de 100gr. Devidamente rotulada e de acordo com as legislações MAPA e ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE Apresentar 01 amostra do produto.	25,50	40
41	2.040	kg	POLPA INTEGRAL DE MARACUJA embalagem de 100gr. Devidamente rotulada e de acordo com as legislações MAPA e ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE Apresentar 01 amostra do produto.	39,83	41
42	2.040	kg	POLPA INTEGRAL DE ACEROLA embalagem de 100gr. Devidamente rotulada e de acordo com as legislações MAPA e ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE Apresentar 01 amostra do produto.	25,67	42
43	520	Pacote 500gr	FARINHA DE MANDIOCA Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: 500KG.	5,83	43
44	1.010	Pacotes	LENTILHA Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem 500gr.	12,91	44
45	510	pacotes	GELATINA SEM SABOR: incolor, em pó. Pacote com 2 envelopes de 12g cada, com total 24g. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	3,40	45
46	550	Caixas	CHA MATE: Constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos, de cor verde amarronzada, escura, sem adição de outras ervas, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem: caixa com 250 gramas. Validade mínima: 11 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-41(Decreto de 12.486 20/10/78).	5,97	46
47	210	pacotes	CACAU EM PÓ: Produto preparado com cacau por processo tecnológico adequado e podendo conter outras substancias alimentícias. Rico em Fibras. Sem adição de açúcares. Ingredientes mínimos: cacau em pó 100%, Vitaminas B12, E, H, PP, B5, B6, A, D, B1, B2, C, Ácido Fólico e Minerais Zinco, lodo, Selênio e Ferro. Embalagem primária em pacotes de 1 kg. Embalagem secundária em caixas de papelão de 8 a 12 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Rendimento mínimo aproximado de 250 porções de 200 ml por	97,70	47



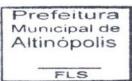
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			pacote de 1 kg. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria, marrom claro; Cheiro: típico. - Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; - Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa; - Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; parecer favorável do órgão referente à produção. - Uma amostra em embalagem original para análises. - A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante,		
48	260	pacotes	quando da entrega da amostra. CHOCOLATE EM PÓ COM 80% DE CACAU: Rico em fibras. Não conter açúcares, corantes, conservantes e gorduras trans. Sabor chocolate trufado. Contendo cacau em pó (80%), aroma, Vitaminas B12, E, H, PP, B5, B6, A, D, B1, B2, C, Ácido Fólico e os Minerais Zinco, Iodo, Selênio e Ferro, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso, atóxico, com peso líquido de 1 kg e embalagem secundária e caixa com 8 a 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 330 porções de 120 ml por pacote de 1 kg. Validade mínima de oito meses da data de fabricação. - Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; - Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa; - Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; parecer favorável do órgão referente à produção. - Uma amostra em embalagem original para análises. - A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante, quando da entrega da amostra.	84,63	48
49	10.100	Kg	CARNE BOVINA PATINHO EXTRA LIMPO EM CUBOS CONGELADO (IQF): O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Decreto 2.244/1997 do M.A.; Portaria nº 1.428/MS de 26/11/1993; Portaria CVS 5 de 09/04/2013; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005; constando obrigatoriamente registro no SISP ou SIF. A carne bovina, corte patinho extra limpo com tecnologia IQF, para congelamento individual em cubos de tamanho padronizado e uniforme (2cm/2cm); deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação; proveniente de machos de espécie bovina, isenta de cartilagem, sebo, ossos, aponevroses, restos de plásticos e peças de maquinário. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). a) Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2 Kg, acondicionados em caixas de papelão resistentes com ate 20kg. b) Rotulagem: deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; informações nutricionais e peso liquido.	40,30	49



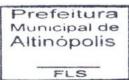
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			c)Características: o produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, cheiro e sabor próprio. d)Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original, devidamente identificadas com rótulo contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue. Apresentar Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante. Apresentar Laudo microbiológico e bromatológico. e) Veiculo de transporte: em carroceria fechada, isotérmica e limpa. Certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996.		
			O motorista e ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega da unidade		
50	10.100	Kg	CARNE DE SUINO SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA (IQF): Ingredientes: pernil. Devendo ser transportada à temperatura de -12ºC ou inferior. Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor próprio, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses) e não apresentar restos de plásticos e peças de maquinário. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substancia que possa alterá-la. Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação. Embalagem e peso: com tecnologia IQF para congelamento individual em cubos de tamanho padronizado e uniforme (2cmx2cm). O produto deverá estar congelado, embalagem de polietileno, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 20 kg. 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: a) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISP ou SIF. b) Identificação completa do produto; c)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; d)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; e) Peso líquido; f) Condições de armazenamento. g) Informações nutricionais. Amostras: apresentar O2 (duas) amostras na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vig	26,17	50



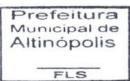
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			com data não superior a 1 ano. Apresentar Registro de Rótulo do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária e abastecimento (MAPA).		
51	15.100	Kg	FILE DE COXA DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE CONGELADO(IGF) EM CUBOS: Deve-se apresentar livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses) e não apresentar restos de plásticos e peças de maquinário. Devendo ser transportada à temperatura de -12ºC ou inferior. a) Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente e reembalados em caixas de papelão. O produto deverá apresentar peso igual ou superior a.2 kg por unidade. b) Rotulagem: deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISP ou SIF; identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; informações nutricionais e peso liquido. c)Características: o produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, cheiro e sabor próprio. Deverá estar de acordo com a portaria n. 1428/MS, de 26/11/93; Portaria CVS 6/99, de 10/03/99 e demais normas e legislação. d)Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original, devidamente identificadas com rótulo contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue. e) Apresentar Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante. Apresentar Laudo microbiológico e bromatológico f) Validade: não poderá ter validade inferior a 6 meses, na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 49 do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centr	25,63	51
52	12.100	Kg	PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF: Frango de 1º qualidade; peito sem ossos e sem pele; partes inteiras; sem tempero; congelada tecnologia IQF; com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico. Só será adquirido o produto se aprovado com índice de água de no mínimo 6% (seis por cento). Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses) e não apresentar restos de plásticos e peças de maquinário. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substancia que possa alterá-la. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente e reembalados em caixas de papelão. O produto deverá apresentar peso médio de 2kg por unidade na embalagem primaria e 10kg na secundaria. Rotulagem: deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente, com as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contando obrigatoriamente registro no SIF/SISP, identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de	25,13	52



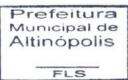
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE	UNI/VALOR	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI	ITEM
	ESTIMADA	REFERÊNCIA		ESTIMADO	
			validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, informações		
			nutricionais e peso liquido.		
			Características: o produto não poderá apresentar superfície		
			úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter		
			aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, cheiro e sabor		
			próprio. Deverá estar de acordo com a portaria n1428/MS, de 26/11/93. Portaria CVS5/2013 e demais normas e legislações		
			vigentes.		
			Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem		
			original, devidamente identificadas com rótulo contendo todas		
			as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.		
			Apresentar Ficha técnica e aludo microbiológico e bromatológico. Assinada pelo responsável técnico do fabricante.		
			Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada,		
			isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade		
			Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº		
			12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6		
			de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O		
			motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.		
53	1.510	Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA: contendo em seus ingredientes: leite	50,23	53
			pasteurizado semidesnatado, fermento lácteo, cloreto sódio		
			(sal), concentrado proteico de soro leite, cloreto de cálcio,		
			coagulante e conservador sorbato de potássio. Em peça		
			embalado, em plástico inviolável selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses a contar da entrega e suas condições devem		
			estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA-11		
			Decreto 12.486 de 20/10/78 e demais vigente.		
			Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a		
			legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar		
			impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1)Nome e endereço do laticínio, constando obrigatoriamente		
			registro no SIF ou SISP		
			2)Identificação completa do produto;		
			3)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para		
			consumo;		
			4)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5)Peso líquido;		
			6)Condições de armazenamento		
			7) informações nutricionais		
			Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem		
			original, devidamente identificadas com rótulo contendo todas		
			as informações e deve ser correspondente ao produto entregue. Apresentar Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do		
			fabricante. Apresentar Laudo microbiológico e bromatológico.		
54	10.100	Kg	CARNE BOVINA MOIDA (PATINHO) IQF: Proveniente de machos	39,50	54
			da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária.		
			Durante o processamento deve ser realizada a aparagem		
			(eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses)		
			e não apresentar restos de plásticos e peças de maquinário. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substancia que		
			possa alterá-la.		
			A) Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo		
			em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente,		
			transparente, em pacotes com peso de 2 Kg.		
			B) Rotulagem: deverá ser rotulado de acordo com a legislação		
			vigente, com as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no		
			SIF/SISP; identificação completa do produto, constando		
			inclusive os dizeres: carne bovina moída (maçã da paleta);		
			data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de		



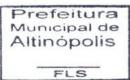
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; informações nutricionais e peso liquido. C) Características: o produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, cheiro e sabor próprio. Deverá estar de acordo com a NTA-3 (Decreto Estadual n. 12436 de 20/10/78). D) Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original, devidamente identificadas com rótulo contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue. E) Apresentar Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante. Apresentar Laudo microbiológico e bromatológico. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.		
55	2.100	kg	FILE DE TILAPIA (IQF): Ingredientes: file de tilapia . Devendo ser transportada à temperatura de -12ºC ou inferior. Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses) e não apresentar restos de plásticos e peças de maquinário. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substancia que possa alterá-la. Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação. Embalagem e peso: com tecnologia IQF para congelamento individual em filé de tamanho padronizado e uniforme. O produto deverá estar congelado, embalagem de polietileno, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 1kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 10 kg. 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: a) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISP ou SIF. b) Identificação completa do produto; c)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; d)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; e) Peso líquido; f) Condições de armazenamento. g) Informações nutricionais. Amostras: apresentar 02 (duas) amostras na menor embalagem original, devidamente identificadas, correspondentes àquelas a serem entregues, com rótulo contendo todas as informações. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 49 do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária	53,67	55



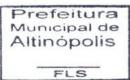
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Apresentar Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante. Apresentar Laudo microbiológico e bromatológico, expedito por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. Apresentar Registro de Rótulo do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária e abastecimento (MAPA).		
56	5.010	kg	FEJÃO PRETO. Qualidade dos grãos: O feijão preto deve ser constituído de, no mínimo, 95% de grãos inteiros e sãos. Deve estar isento de material terroso, sujidades, misturas de outras variedades e espécies, grãos mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Preto é o produto que contiver, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos na coloração preta Umidade: O teor de umidade máxima permitido é de 15%. O feijão preto não deve apresentar excesso de umidade. Embalagem: O feijão preto deve ser acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. A embalagem deve ter capacidade de 1 Kg Validade: A validade mínima do produto deve ser de 5 meses a contar da data de entrega. Além disso, para a análise prévia do produto, é necessário que seja apresentada uma amostra na menor embalagem original, devidamente identificada conforme a legislação aplicável. A amostra deve corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o produto, como composição, processo de fabricação, características físicas, entre outros. Laudo Bromatológico: relatório de análise laboratorial que ateste a qualidade e a composição do feijão preto. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com a Portaria 161, de 24/07/87, que estabelece os padrões de qualidade para feijões no Brasil.	11,00	56
57	1.010	Latas 800gr	Formula infantil para lactentes e seguimento 0-3 anos zero lactose: Descrição: Fórmula infantil em pó isenta de lactose, sem glúten, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessários ao bom desenvolvimento e crescimento da criança. Embalagem segura e prática: A embalagem é resistente e hermeticamente fechada, garantindo a qualidade e a segurança do produto em lata de 800g. Validade: PRAZO DE VALIADE MINIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do produto, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o produto, como composição, processo de fabricação, características físicas, entre outros. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com a RDC 43/2011, que estabelece os padrões de qualidade para as fórmulas infantis para lactentes.	78,00	57
58	110		padroes de qualidade para as formulas infantis para lactentes. Ervilha congelada: Qualidade dos grãos: As ervilhas congeladas devem ser constituídas de, no mínimo, 95% de grãos inteiros e saudáveis. Devem estar isentas de qualquer tipo de impurezas, como folhas, pedaços de caule, detritos ou outros materiais indesejáveis. Embalagem: As ervilhas devem ser acondicionadas em embalagens plásticas e atóxicas. Peso líquido: O peso líquido do produto embalado deve ser especificado de acordo com a unidade de medida comumente	33,24	58



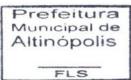
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			utilizada, por exemplo, quilogramas (Kg) ou gramas (g), sendo em embalagens de até 2kg. Validade: A validade mínima do produto deve ser de 5 meses a contar da data de entrega. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do produto, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o produto, como composição, processo de fabricação, características físicas, entre outros. Laudo Bromatológico: relatório de análise laboratorial que ateste a qualidade e a composição da ervilha congelada. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001 e RESOLUÇÃO Nº 35 DE 1977, que estabelece os padrões de qualidade para alimentos congelados no Brasil.		
59	160	Latas	FORMULA INFANTIL DE SOJA Descrição: fórmula infantil a base de proteína isolada de soja. INDICADO PARA CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEINA DO LEITE DE VACA E/OU INTOLERANCIA A LACTOSE. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, PROTEINAS LACTEAS E GLUTEN, atendendo às necessidades de crianças com alergia ou intolerância a esses componentes, que atenda às recomendações do codex alimentarius fao/oms em relação à micronutrientes essenciais, minerais, vitaminas, composição e distribuição energética. Embalagem segura e prática: A embalagem é resistente e hermeticamente fechada, garantindo a qualidade e a segurança do produto. Apresentação em lata de 800g. Validade: PRAZO DE VALIADE MINIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do produto, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o produto, como composição, processo de fabricação, características físicas, entre outros. Laudo Bromatológico: relatório de análise laboratorial que ateste a qualidade e a composição da fórmula. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com a RDC 43/2011, que estabelece os padrões de qualidade para as fórmulas infantis para lactentes.	80,17	59
60	350	Kg	Bacon: Qualidade do Bacon: O bacon deve ser de alta qualidade, obtido a partir de cortes de carne suína selecionados. Deve apresentar uma proporção adequada de carne e gordura. Embalagem: O bacon deve ser acondicionado em embalagens apropriadas, que garantam a preservação da qualidade do produto durante o transporte e o armazenamento. A embalagem deve ser resistente, atóxica e de fácil abertura. Peso líquido: O peso líquido do bacon embalado com até 2kg deve ser especificado de acordo com a unidade de medida comumente utilizada, por exemplo, quilogramas (Kg) ou gramas (g). Validade: A validade mínima de 2 meses à partir da data de entrega. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do bacon, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o bacon, como origem, processo de produção, características físicas e nutricionais, entre outros.	35,67	60



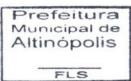
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE	UNI/VALOR	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI	ITEM
	ESTIMADA	REFERÊNCIA	Laudo Bromatológico: relatório de análise laboratorial que ateste a qualidade e a composição do bacon. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com PORTARIA Nº 1.002, DE 11 DE DEZEMBRO DE 1998, que estabelece os padrões de qualidade	ESTIMADO	
61	510	Latas	Atum ralado: Qualidade do Atum: O atum ralado enlatado deve ser obtido a partir de peixes frescos e próprios para consumo humano. Deve apresentar uma coloração característica, consistência firme e sabor agradável. O atum utilizado deve ser da espécie Thunnus spp. ou outras espécies de atum devidamente autorizadas pela legislação brasileira. Embalagem: O atum ralado enlatado deve ser acondicionado em latas de metal adequadas para a conservação do produto. As latas devem estar limpas, íntegras e isentas de qualquer tipo de oxidação, amassados ou vazamentos. Ingredientes e Aditivos: O atum ralado enlatado deve conter apenas atum em óleo, sem a adição de quaisquer outros ingredientes ou aditivos, exceto aqueles permitidos pela legislação brasileira. Validade: A validade mínima de 6 meses à partir da entrega do produto. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do produto, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o produto, como composição, processo de fabricação, características físicas, entre outros. Laudo Bromatológico: relatório de análise laboratorial que ateste a qualidade e a composição do atum ralado. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com RESOLUÇÃO - RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013, que estabelece os padrões de qualidade para	7,96	61
62	1.500	pacote 500gr	cárneos e seus derivados. Café: Tipo de Café: O café a ser adquirido deve ser do tipo torrado e moído. O tipo de café deve ser arábica. Deve possuir o selo de pureza ABIC. Classificação e Qualidade: O café deve ser classificado e apresentar qualidade compatível com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Deve estar livre de impurezas, torra excessiva, moagem irregular e outros defeitos que comprometam sua qualidade sensorial. Embalagem: O café deve ser acondicionado em embalagens adequadas para a preservação da qualidade do produto. As embalagens devem ser resistentes, de material atóxico e herméticas, garantindo a proteção contra umidade, luz e odores externos. O peso líquido das embalagens deve ter até 1kg e ser especificado de acordo com a unidade de medida comumente utilizada, por exemplo, quilogramas (Kg) ou gramas (g). Validade: produto deverá ter prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. A data de validade deve ser claramente indicada no rótulo do produto. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do produto, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. Ficha Técnica: documento que contém informações detalhadas sobre o produto, como composição, processo de fabricação, características físicas, entre outros. Laudo Bromatológico: relatório de análise laboratorial que ateste a qualidade e a composição do café torrado e moído.	19,25	62



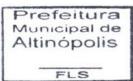
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com PORTARIA Nº 377, DE 26 DE ABRIL DE 1999, que estabelece os padrões de qualidade para cárneos e seus derivados.		
63	250	Unidades	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO Tipo de Azeitona: A azeitona a ser adquirida deve ser do tipo verde, correspondendo ao estágio de maturação adequado conforme a legislação brasileira. Classificação e Qualidade: Deve estar isenta de danos, deterioração, manchas e outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Conservante e Ingredientes: A azeitona verde deve estar conservada em água e sal. Os conservantes e ingredientes adicionais devem ser declarados no rótulo da embalagem de forma clara e legível. Embalagem: As embalagens devem ser resistentes, de material atóxico e herméticas, garantindo a proteção contra umidade, luz e odores externos. O peso líquido do produto deve de até 500g sendo especificado de acordo com a unidade de medida comumente utilizada, por exemplo, quilogramas (Kg) ou gramas (g). Validade: A validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Os licitantes interessados deverão apresentar uma amostra do produto, devidamente identificada conforme a legislação aplicável, na menor embalagem original. A amostra deverá corresponder ao produto a ser entregue. As condições do produto e os documentos solicitados devem estar em conformidade com RESOLUÇÃO-RDC № 352, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2002, que estabelece os padrões de qualidade	25,15	63
64	310	Litros	para cárneos e seus derivados. LEITE DE SOJA: deve conter como principal ingrediente extrato de soja 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais especificação técnica: embalagem tetrapak (caixa) com um litro, e prazo de validade mínimo de 100dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Ingredientes: soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Não Contém glúten. Especificações do produto: informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura — serviço de inspeção federal (SIF) ou estadual (SISP).	8,24	64
65	610	Litros	Leite longa vida UHT, Zero Lactose especificação técnica: embalagem tetrapak (caixa) com um litro, com prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, fluido homogêneo de cor branca, opaca esterilizado, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes: trifosfato de sódio, difosfato dissódico, monofosfato monossódico e citrato de sódio. não contém glúten. especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SISP).	8,40	65



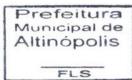
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE	UNI/VALOR	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI	ITEM
	ESTIMADA	REFERÊNCIA		ESTIMADO	
66	260	Pacote com 2kg	MISTURA COM MORANGO DESIDRATADO EM PÓ PARA LEITE. Ingredientes: morango desidratado em pó, fibras, vitaminas (B12, E, H, PP, B5, B6, A, D, B1, B2, C, ácido fólico), minerais (zinco, iodo, selênio, ferro) dentre outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação. Não poderá conter açúcar, maltodextrina, gorduras trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes e edulcorantes. Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima de 8 meses a contar a partir da data de fabricação com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Embalagem apropriada, hermeticamente fechada, plástica, resistente e atóxica com peso de 1 kg a 2 kg. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçado pesando até 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 65 porções de 150 ml por kg Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; - Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa;	134,25	66
			 Original ou cópia autenticada do comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente; parecer favorável do órgão referente à produção. Uma amostra em embalagem original para análises. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante, quando da entrega da amostra. 		
67	50	Lata	ATUM EM CONSERVA: Sólido, enlatado, conservado em óleo comestível, primeira qualidade, embalagem com 170 gramas, com tampa abre fácil, sabor natural. Embalagem contendo informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.	12,87	67
68	50	Pacote	AZEITONA VERDE em conserva 200 gr, inteira com caroço, imersa em liquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em sachê. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.	10,48	68
69	100	Pacote	BATATA PALHA: longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal de palma e sal. Embalagem atóxica contendo 500 gramas do produto, informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.	16,42	69
70	200	Pacote	BOLACHA RECHEADA: sabores diversos embalagem simples em plástico esterilizado. Peso líquido até 200grs. Validade e data de fabricação no rotulo da embalagem.	3,38	70
71	100	Kg	CARNE EM BIFE TIPO PATINHO: cortada em bife, fresca, de primeira qualidade, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Decreto 2.244/1997 do M.A.; Portaria nº 1.428/MS de 26/11/1993; Portaria CVS 5 de 09/04/2013; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005; constando obrigatoriamente registro no SISP ou SIF. A carne bovina, corte patinho extra limpo com tecnologia IQF, para congelamento individual; deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação; proveniente de machos de espécie bovina, isenta de cartilagem, sebo, ossos, aponevroses, restos de plásticos e peças de maquinário. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá	46,16	71



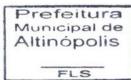
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida,		
			cartilagem e aponevroses).		
72	50	Pacote	CHAMPIGNON INTEIRO Embalagem de vidro com 200 gramas o	23,37	72
			peso drenado. Produto de primeira qualidade deverá		
			apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância		
			contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica,		
			intacta, contendo informações sobre o produto, informações		
73	20	V.a.	nutricionais, fabricação e prazo de validade.	36,15	72
/3	20	Kg	DOCES DIVERSOS CASEIRO : fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpo, não devem estar mal assados/cozidos ou	30,13	73
			com características organolépticos anormais, isento de mofo,		
			odores estranhos e substâncias nocivas.		
74	30	Lata	ERVILHA Produto nacional de primeira qualidade. Preparado	4,42	74
, ,	30	Lata	com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais, isento de	1,12	, .
			sujeiras, fermentação e de indicadores de processamento		
			defeituoso; acondicionado em lata íntegra e sem danificações,		
			com envasamento a vácuo, contendo informações sobre o		
			produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de		
			validade.		
75	200	Lata	EXTRATO DE TOMATE EM LATA: Extrato de Tomate,	6,03	75
			concentrado produto resultante da concentração da polpa de		
			frutos maduros, escolhidos, sem pele e sementes por processo		
			tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de		
			5% de cloreto de sódio. Aspecto: massa mole, cor vermelha,		
			envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de		
			sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo 350g,		
			atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto,		
			informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.		
76	50	Pacote	FARINHA DE AVEIA Embalagem contendo 500 gramas de boa	7,08	76
			qualidade, embalagem atóxica, intacta, contendo informações		
			sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de		
77	50	Danata	validade.	0.21	77
77	50	Pacote	FARINHA DE ROSCA, pacote com 500 gramas, seca, fina,	9,21	77
			ligeiramente torrada, de cor amarela, isenta de impurezas, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem atóxica,		
			intacta, contendo informações sobre o produto, informações		
			nutricionais, fabricação e prazo de validade.		
78	200	Caixa	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA (DIVERSOS SABORES): em pó	2,45	78
, ,	200	Сили	sabores sortidos composto de açúcar, sal, agente tamponante,	2,13	, 0
			acidulante, aroma natural, corantes artificiais e outras		
			substâncias permitidas, qualidade ingredientes sãos e limpos,		
			umidade de 2%PP. Validade e data de fabricação no rotulo da		
			embalagem. Caixa com 25 grs.		
79	120	Litro	IOGURTE DE FRUTAS: EMBALAGEM DE 1 LITRO, logurte Polpa	11,64	79
			de Frutas – sabores variados, Bebida láctea com polpa de frutas		
			(embalagem plástica). A embalagem deverá conter		
			externamente os dados de identificação, procedência,		
			informações nutricionais, número do lote, data de validade,		
			quantidade de produto e atender as especificações técnicas da		
			ANVISA e Inmetro. Embalagem de até 1 litro. Prazo de validade		
			de no mínimo 20 dias a partir da entrega do produto.		
80	50	Unidade	KETCHUP TRADICIONAL Embalagem 400 gramas, modelo	14,85	80
			bisnaga com bico dosador. Produto de primeira qualidade		
			deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância		
			contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica		
			atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto,		
- 61	460	1	informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.	0.72	0.1
81	100	Lata	LEITE CONDENSADO: Obtido pela desidratação do leite,	8,73	81
			adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas,		
			isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente que		
			garanta a integridade do produto, contendo informações sobre		
			o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.		
	<u> </u>	<u> </u>	vanuaut.	<u> </u>	



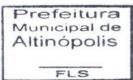
Fone: (0xx16) 3665-9575



ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
82	30	Unidade	LEITE EM PÓ: Leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, vitamina A e vitamina D, não contém glúten. Embalagem: intacta, contendo 400g de peso líquido, com informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	17,13	82
83	100	Kg	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA: fresca, de primeira qualidade sem pimenta, com odor, sabor e cor característico. Embalagem atóxica, intacta, contendo a identificação completa do produto, informações nutricionais, fabricação, prazo de validade, prazo máximo para consumo, peso líquido, condições de armazenamento e temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.	31,63	83
84	50	Kg	LINGÜIÇA TIPO MISTA: composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervaturas e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade. Embalagem atóxica, intacta, contendo a identificação completa do produto, informações nutricionais, fabricação, prazo de validade, prazo máximo para consumo, peso líquido, condições de armazenamento e temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.	30,27	84
85	50	Pacote	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente, de 500 gramas, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	4,77	85
86	50	Pote	MAIONESE: de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido lático, estabilizante gomaxantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico de sódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem pote de 500g.	11,43	86
87	50	Pacote	MASSA PARA LASANHA: Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e validade. Embalagem contendo 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega.	12,08	87
88	50	Pacote	MILHO PARA CANJICA BRANCA: Embalagem com 500 gramas. Milho de canjica branca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. Embalagem atóxica intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e validade.	9,69	88
89	50	Unidade	MOSTARDA: Embalagem com 200 gramas, molho composto de vinagre, água, semente de mostarda amarela, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, especiarias, pimenta do reino e conservador INS 211, isento de impurezas, e seus ingredientes sem parasitas, acondicionado em frasco, atóxico, com tampa inviolável, lacrada, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.	10,55	89
90	100	Pacote	PAÇOCA: Pacote de 500 gramas contendo pedaços de paçocas embaladas individualmente produto proveniente de matéria prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	21,83	90
91	50	Pote	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA Embalagem de vidro com 300 gramas o peso drenado. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.	21,55	91
92	100	Pacote	PIMENTA DO REINO EM PÓ: Embalagem com 250 gramas, pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de	17,08	92



Fone: (0xx16) 3665-9575



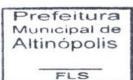
ITEM	QTDE ESTIMADA	UNI/VALOR REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VL UNI ESTIMADO	ITEM
			espécimes genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais, fabricação e prazo de validade.		
93	50	Unidade	TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL SEM PIMENTA: Embalagem com 300 gramas. Ingredientes: Sal, preparado de cebola (cebola, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio), cebolinha, salsa, preparado de alho (alho, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio, sequestrante edta cálcio dissódico), manjericão, realçador de sabor glutamato de sódio, aromatizante. Não contém glúten, livre de impurezas, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem apropriada, informação nutricional, validade e data de fabricação no rotulo da embalagem.	10,39	93
94	100	Pacote	QUEIJO RALADO: tipo parmesão, ralado, embalagem atóxica com aproximadamente 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	7,33	94
95	100	Unidade	REQUEIJÃO CREMOSO copo, Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	9,87	95
96	50	Pacote	SALSICHA HOT DOG: Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, Embalagem atóxica, resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 500g, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de Inspeção.	11,52	96
97	100	Pote	SORVETE DE POTE: Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e aroma natural e/ou outros ingredientes permitidos por lei. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25ºC em embalagem de pote com até 2 litros.	31,84	97



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



ANEXO II - MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N°026/2024 INTERESSADOS:

OBJETO: Registro de preço para aquisição parcelada de gêneros alimentícios

Aos xxx dias do mês de xxx de xxx, nas dependências da Prefeitura Municipal de Altinópolis, situada na Rua: Major Garcia nº. 144, centro, o Prefeito, nos termos da Lei nº. 14.133/21, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº.026/2024, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação da Comissão de Licitação, homologa em xxx, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas com preços mais vantajosos, por item, observadas as condições do Edital que rege o Pregão, aquelas enunciadas abaixo e nos itens que se seguem.

XXX, com sede na xxx, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. xxx, portador da cédula de identidade RG n^{o} . xxx e CPF n^{o} . xxx.

1. OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o registro de preços dos serviços especificados no Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº. 026/2024 que passa a fazer parte dessa Ata, como parte integrante.

2. VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

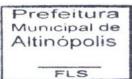
2.1. Este município não está obrigado a adquirir exclusivamente por intermédio dessa Ata, durante o seu período de vigência, os serviços cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma licitação especifica, assegurando-se,



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



todavia, a preferência do fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

3. PREÇOS

Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços constam no Quadro de Resumos, anexo ao processo.

Havendo divergência, prevalecerá o descritivo do anexo I do Edital.

4. CONDICÕES DE FORNECIMENTO

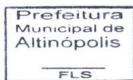
- **4.1.** As solicitações de fornecimento à contratada por parte dos Órgãos Requisitantes serão feitas por escrito, através de Pedidos de Compras, datados e assinados pelos Gestores de Municiamento.
- **4.2.** Os fornecimentos deverão ser realizados de acordo com os Pedidos de Compra.
- **4.3.** Dentro do prazo de vigência contratual, o fornecedor está obrigado ao fornecimento dos serviços desde que obedecidas as condições do Pedido de Compra.
- **4.4.** O município promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição.
- 4.5. O objeto deverá ser entregue conforme solicitação, na Cozinha Piloto ou na Secretaria da Família, ambas localizadas no Parque Ecológico, à Rua Miguel Hyssa, sem número, CEP 14352-048, das 8h00 às 11h00 (Cozinha Piloto) ou das 8h00 às 17h00 (Secretaria da Família). Prazo de entrega: em até 10 (dez) dias úteis após o envio do pedido de compra.
- **4.6.** As quantidades estimadas são mera informação aos interessados. Pelo sistema de registro de preços, a prefeitura não se obrigará a adquirir ou solicitar quantidades mínimas, inclusive para fins de faturamento.
- **4.7.** A empresa participante declara pleno conhecimento de todas as condições estipuladas neste edital, inclusive quanto aos prazos de entrega, não podendo posteriormente alegar qualquer desconhecimento.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



4.8. Nos preços ofertados deverão estar inclusos todos os custos com taxas, tributos, impostos, frete, transportes e outros sem exibir quaisquer ônus adicionais além do proposto inicialmente;

- **4.9.** Quando necessária, a reposição (troca) dos produtos deverá acontecer no máximo em 03 dias.
- **4.10.** O transporte deverá ser feito em condições adequadas, observadas todas as normas e procedimentos de segurança, em veículos adequados e com equipe capacitada.

5. CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

- **5.1.** O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, nas seguintes hipóteses:
 - a) Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes dessa Ata de Registro de Preços;
 - **b)** Quando o fornecedor não assinar o contrato quando convocado para tal, sem justificativa aceitável;
 - **c)** Quando o fornecedor não entregar os serviços estabelecidos, sem justificativa aceitável;
 - **d)** Quando o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado se esse se tornar superior ao praticado no mercado;
 - e) Por razões de interesse público, devidamente justificadas;
 - f) Quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente, decorrentes de caso fortuito ou força maior;
- **5.2.** A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nas alíneas "a" a "e", será formalizada em processo próprio e comunicada por correspondência, com aviso de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa de 05 (cinco) dias úteis.
- **5.3.** No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

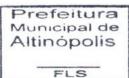
6. FISCALIZAÇÃO



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



- **6.1.** Cabe ao Órgão Requisitante proceder à fiscalização rotineira do material recebido, quanto à quantidade, ao atendimento de todas as especificações e horários de entrega.
- **6.2.** Os fiscais do Órgão Requisitante estão investidos do direito de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que esteja sendo entregue fora do horário preestabelecido.
- **6.3.** As irregularidades constatadas pelo Órgão Requisitante comunicadas ao Departamento Jurídico, no prazo máximo de 48 horas, para que sejam tomadas as providencias necessárias para corrigi-las ou, quando for o caso, aplicadas as penalidades previstas.
- 6.4. Ficam designadas as servidoras Leandra Alvarez de Paiva Alves e Adriana Shirley Gonçalves para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais.
- **6.5.** A designação mencionada no item anterior poderá ser alterada a critério da Administração, em ato próprio.

7. CASOS FORTUITOS OU DE FORCA MAIOR

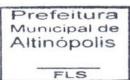
- 7.1. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento de ata de Registro de Preços ou não-aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a execução dos serviços:
 - a) Greve geral;
 - **b)** Calamidade pública;
 - c) Interrupção dos meios de transporte;
 - **d)** Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais:
 - **e)** Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Código Civil Brasileiro (Lei nº. 10.406/2002).
- **7.2.** Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela contratada.
- 7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de forca maior, o fator deverá ser comunicado ao Órgão Requisitante, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



8. PAGAMENTO

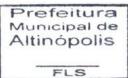
- **8.1.** Conforme Decreto Municipal nº 72/2023, o pagamento da obrigação deverá ocorrer nos dias 20 (vinte) e 30 (trinta) de cada mês imediatamente posterior a conclusão dos atos referentes a liquidação da despesa.
- 8.2. A contratada deverá enviar em formato PDF a nota fiscal para o endereço de email: nutricionista@altinopolis.sp.gov.br ou promo.social@altinopolis.sp.gov.br.
- **8.3.** Deverão ser observadas as disposições das Instruções Normativas RFB 1.234/2012 e 2.145/2023 quanto ao Imposto de Renda, principalmente quanto ao correto destague do valor do IR a ser retido.
- **8.4.** Não serão feitas retenções de CSLL, PIS/PASEP ou COFINS, portanto não precisam ser destacados no documento fiscal.
- **8.5.** Pessoas jurídicas optantes pelo Simples Nacional/MEI não estarão sujeitas a retenção de IR. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição, no momento da apresentação do documento fiscal.
- **8.6.** Retenções de ISS e INSS seguirão a legislação própria e vigente para cada um dos tributos.
- **8.7.** As notas fiscais/faturas que apresentam incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 05 (cinco) dias após a data de sua apresentação válida.
- **8.8.** O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada.
- **8.9.** Nenhum pagamento será efetuado ao contratado enquanto pendente liquidação de multa ou qualquer obrigação financeira que lhe foi imposta em virtude de penalidade ou inadimplência.
- **8.10.** Não haverá qualquer atualização financeira dos valores a serem pagos entre a data da prestação do serviço e a data de apresentação das notas fiscais / faturas e desta até a data de vencimento.
- **8.11.** Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

9. DA DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes do presente Pregão onerarão os recursos das dotações orçamentárias codificadas sob n^{o} :

Despesa	Órgão	Econômica	Função / Subfunção	Ação	Fonte	Cód Aplicação	Valor
			/Programa				
92	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	01	110000	875.000,00
93	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	02	220007	62.000,00
94	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	233000	5.645,00
95	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	242000	2.560,00
96	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	243000	2.518,00
97	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	283000	0,00
98	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	284000	1.055,00
99	05.02.00	3.3.90.30.00	12 306 5002	2010	05	285000	10.529,00
241	07.01.00	3.3.90.30.00	08 243 7002	2063	05	500034	1.059,00
240	07.01.00	3.3.90.30.00	08 243 7002	2063	01	510000	1.601,00

- 9.2. De acordo com as Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2001, não haverá reajuste de preço, salvo novo regramento legal.
- 9.3. A contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10 - DAS PENALIDADES

10.1 - Ao(s) licitante(s) /contratado(s) que praticarem quaisquer atos previstos no artigo 155 da Lei Federal n^o . 14.133/21, conforme o caso, ficarão sujeitos às penalidades estabelecidas pelas referentes normas, que serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa:

- a) Advertência;
- b) multa, que será aplicada da seguinte forma:
- b.1) multa de 0,1% (zero virgula um por cento) sobre o valor total do contrato, em relação ao descumprimento dos prazos fixados, por dia de atraso injustificado;
- b.2) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total atualizado do contrato, por sua inexecução parcial;



Rua Major Garcia, 144 - Centro - Altinópolis - SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br

Prefeitura Municipal de Altinópolis

b.3) multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor atualizado do contrato, por sua inexecução total;

- c) suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura de Altinópolis, pelo prazo de até 05
 (cinco) anos; e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

10. FORO

Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Altinópolis.

11. <u>CÓPIAS</u>

Da presente Ata são extraídas 03 (três) cópias, sendo de igual teor.

E por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Altinópolis - SP, em 00 de xxx de 2024.

Empresa contratada

Prefeito

Elaine Aparecida da Silva Secretária da Educação

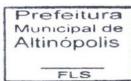
Rosana Aparecida Custódio Fajardo Secretária da Família, Desenvolvimento Social e Segurança Alimentar



Fone: (0xx16) 3665-9575

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º ___/2024

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



ANEXO III

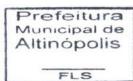
CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

A empresa, inscrita no CNPJ sob o						
N.º, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)						
, portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º						
, DECLARA que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso						
ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.						
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. SIM () OU NÃO ().						
Local e data						
(Assinatura e identificação do representante legal)						
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)						



Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



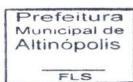
Anexo IV

Pregão Eletrônico nº/		
<u>DECLARAÇÃO DE ENTREC</u>	GA E EXECUÇÃO	
, Pessoa Jurídica de direit	to privado, devidamente ins	crita no CNPJ
nº, sediada a	, na cidade de	, estado
de; CEP:; telefone	, neste ato represent	tado pelo seu
PROCURADOR, o Senhor	, RG:	e do CPF:
, em atendimento as disposiçõe	s do Edital de Pregão nº	, DECLARA
para fins, que se responsabilizará pela entrega /	execução do objeto licita	do conforme
ordem de fornecimento / ordem de serviço e as es	specificações deste Edital b	em como em
sua proposta e no prazo requerido.		
Por ser verdade, firmo presente.		
, P		
	J	_//



Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



Anexo V

Pregan	Eletrônico nº	/
rregau	Eletionico II-	/

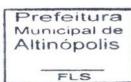
DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE

	, Pes	soa Jurídica de dir	eito privado, devidamente	inscrita no CNPJ
nº	, sediada a		, na cidade de	, estado
de	; CEP:	; telefone	, neste ato repres	sentado pelo seu
PROCURA	ADOR, o Senhor		, RG:	e do CPF:
	, em atend	imento as disposiç	ões do Edital de Pregão nº.	, DECLARA
para fins,	que até o momento i	nexistem fatos sup	pervenientes impeditivos a	a sua habilitação
no preser	nte certame e que jar	nais foi declarada	inidônea ou impedida de	contratar e/ ou
licitar con	n a Administração Pú	ıblica em qualquer	das suas esferas.	
Por ser ve	erdade, firmo present	ce.		
				_,/



Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



Anexo VI

Pregão	Eletrônico	nº		/
rregue	Dictionico		/	/

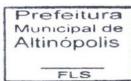
DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS CONDICOES DO EDITAL

	, Pessoa Ju	ırídica de direito p	orivado, devidamente inscrita no
CNPJ nº	, sediada a		, na cidade de,
estado de	; CEP:	; telefone	, neste ato representado
pelo seu PROCURA	ADOR, o Senhor		, RG:
e do CPF:	, em a	ntendimento as dis	posições do Edital de Pregão nº.
, DECLARA p	oara fins, que caso	seja vencedora se o	compromete a atender a todas as
condições estabel	ecidas no Edital e se	eus anexos.	
Por ser verdade, f	irmo presente.		



Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Pregão Elet	rônico nº	/20					
					(nome		da
(doc. Anex	xo), inscrita	no CNPJ	sob nº_		porte, por seu de direito que p	, com	sede à
tratamento	diferenciado	previsto na	Lei Comp	lementar n	ıº 123/06 e alto	erações po	steriores.
Sendo expr	essão da verc	lade, subscr	evo-me.				
	(local)	,(dat	ra)	_			
(assinatura	ı do represer	ntante legal)				
			-	•	nta comercia equeno porte	-	vando o

#1

Prefeitura Municipal de Altinópolis

Rua Major Garcia, 144 – Centro – Altinópolis – SP, 14.350-057

Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: <u>licitacao@altinopolis.sp.gov.br</u>



ANEXO VIII - MODELO DE PROPOSTA

Pregão	Eletrônico: n'	026/2024
--------	----------------	----------

Razão Social da Proponente:

Objeto: Registro de preço para aquisição parcelada de gêneros alimentícios

Se houver qualquer divergência entre o descritivo do edital e o sistema LICITANET Licitações Eletrônicas, prevalecerá o descritivo do edital.

CNPJ:		
Endereço		
Telefone/Fax		
E-mail:		
Banco:		
Conta Corrente	Aσ N°	

Item	Quantidade	Item	Marca	Valor unitário	Valor total
		DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM COTADO			

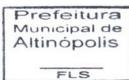
Observações:

- a) Todas as despesas inerentes deverão ser por conta da empresa vencedora.
- b) O prazo de validade da proposta: Não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da Proposta.
- c) Identificação da pessoa que assinará a ata de registro: nome, cargo, CPF, RG, e-mail.
- d) Declaramos que, no ano-calendário de realização da licitação, não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Art. 4º, § 2º, 14.133/21). Somente empresa MEI/ME/EPP.
- e) Local e data
- f) Identificação do representante legal da empresa (Nome, RG, CPF, cargo) e assinatura



Fone: (0xx16) 3665-9575

E-mail: licitacao@altinopolis.sp.gov.br



ANEXO IX

Pregão Eletrônico nº	/20				
A					da
licitante)					
microempresa ou empres inscrita no CNPJ sob nº		-		• •	-
declara que, no ano-caler Administração Pública cuj para fins de enquadramen	dário de realização os valores somados	da licitação, extrapolem a	não celebro receita brut	u contratos cor a máxima admit	m a tida
Sendo expressão da verda	de, subscrevo-me.				
(local)	.,(data)	_			
(assinatura do represent	ante legal)				
(Apresentar também c	ertidão simplifica	da da junta	comercial	comprovando) 0
enquadramento como mi	croempresa ou em	presa de pequ	ieno porte)		