



### EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 036/2024

#### **OBJETO**

Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios e hortifruti, com entrega parcelada, por período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações contidas no Anexo I – Termo de Referência.

#### DATA PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

INICIAL: 11/11/2024 às 08h30 (horário de Brasília)

FINAL: 25/11/2024 às 08h59 (horário de Brasília)

#### DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 25/11/2024 às 09h (horário de Brasília)

LOCAL: http://177.222.160.50:8079/compraseditala/

#### CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por LOTE

#### **MODO DE DISPUTA**

Aberto

#### PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS





Sim

**PREÂMBULO** 

Torna-se público que a Empresa Municipal de Saúde, sediada na Avenida São Paulo,

nº 826, bairro Vila São Paulo, no município de Mongaguá/SP, realizara licitação, para

registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei

nº 14.133, de 2021, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições

estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para contratação de empresa

para fornecimento de gêneros alimentícios e hortifruti, com entrega parcelada,

por período de 12 meses, conforme condições, quantidades e exigências

estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida por lote, conforme tabela constante do Termo de

Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de

seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Tratando-se de licitação para registro de preços, as regras referentes ao órgão

gerenciador e participante(s), bem como a eventuais adesões são as que constam

da minuta de Ata de Registro de Preços apresentada como Anexo deste Edital.

3. DAS CONDIÇÕES PRELIMINARES E ORIENTAÇÃO DA LGPD

3.1. Esta licitação será realizada com as condições estabelecidas neste Edital, e será

regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, e Decretos Municipais sob os números:

7638, 7652, 7651, 7644, 7639, 7648, 7650 e 7642, todos de 22 de janeiro de 2024.

Respectivos regulamentos encontram-se disponíveis no seguinte link:

http://177.222.160.50:8079/transparenciaautarquia/, aba 'Acesso à Informação'

> 'Atos e Publicações'.





- 3.2. A Lei nº 14.133/2021 também prevê, no parágrafo 2º do Art. 17 que as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica.
- 3.3. Nos termos da lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o licitante se compromete a observar a legislação aplicável à espécie, promovendo o tratamento de todos os dados que possua acesso decorrente da execução do presente procedimento, bem como, ser responsabilizando por eventuais ilícitos praticados por si e seus prepostos, visando os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural.
- 3.4. Aquele que de qualquer forma participar desta licitação consente, de forma livre, informada e inequívoca com o tratamento de seus dados pessoais para fins de publicidade e transparência deste processo licitatório (editais, contrato administrativo/ata de registro de preços e outros documentos relacionados), estando ciente que seus dados pessoais serão tornados públicos para os fins especificados.
- 3.5. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 3.6. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 3.7. O Edital encontra-se a disposição dos interessados para consulta e estudo junto ao Setor de Licitação desta autarquia, bem como durante o prazo de divulgação da Licitação até o recebimento dos envelopes.
- 3.8. As empresas interessadas em participar do certame poderão obter o Edital pelo site: <a href="https://emus.com.br/licitacoes">https://emus.com.br/licitacoes</a> e no Portal PNCP \*\*\*\*\*\*\*, sendo que as dúvidas poderão ser informadas através do e-mail: <a href="licitacao@emus.com.br">licitacao@emus.com.br</a>.
- 3.9. O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos Artigos 42, 43 e 44 da Lei Complementar nº 123/2006, assegurando o direito de preferência para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, e quanto ao critério do desempate,





quando verificado ao final da disputa de preços na forma do Art. 60°, §2° da Lei n° 14.133/2021.

3.10. Será concedida vistas de toda a documentação apresentada, de maneira individual para cada um dos licitantes, caso haja interesse.

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem credenciados no Plataforma SCPI – Portal de Compras Fiorilli, no endereço <a href="http://177.222.160.50:8079/compraseditala/">http://177.222.160.50:8079/compraseditala/</a>.
- 4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123 de 2006.

## 4.6. <u>Da participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte</u> (EPP):

4.6.1.1. Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, as ME e EPP, deverão apresentar toda a documentação exigida no Edital, mesmo que está apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal;





- 4.6.1.1.1. Havendo alguma restrição com relação à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado as ME e EPP o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pelo Pregoeiro, nos termos do § 1°, art. 43, da Lei Complementar 123/2006 alteração trazida pela Lei 147/2014, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 4.6.1.1.2. A não regularização da documentação no prazo previsto acima implicará na decadência do direito à contratação, conforme expresso no inciso IV do art. 155° da Lei nº 14.133, de 1° de abril de 2021, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156° da mesma Lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.
- 4.6.1.2. Nos termos do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte não farão jus os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, nas hipóteses a seguir, devendo ainda haver o preenchimento do Anexo X deste edital:
  - 4.6.1.2.1. no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;
  - 4.6.1.2.2. no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
  - 4.6.1.2.3. A obtenção de benefícios a que se refere o item fica

E-mail: licitacao@emus.com.br | www.emus.com.br





limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir da licitante declaração de observância

desse limite na licitação.

4.6.1.2.4. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nas alíneas a), b) e c). Nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as MEI, ME e APP, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por estas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) inferiores ao melhor preço e desde que o melhor preço não seja de uma MEI, ME ou EPP.

#### 4.7. Não poderão disputar esta licitação:

- 4.7.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seu(s) anexo(s);
- 4.7.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.7.3. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo preencher declaração de existência de vínculo anexa a este edital;
- 4.7.4. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

E-mail: licitacao@emus.com.br | www.emus.com.br





- 4.7.5. Pessoa física ou jurídica que, que nos últimos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 4.7.6. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
  - 4.8.1.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior, estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante da equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 4.9. O impedimento que se trata o item 4.7.2, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 4.10. Não poderão disputar esta licitação sociedades cooperativas, tendo em vista o disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e no art. 5º da Lei nº 12.690, de 2012.
- 4.11. Não poderão disputar esta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.
- 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO





- 5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, bem como Declaração de pleno atendimento aos requisitos até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante deverá incluir os arquivos de:
  - 5.3.1. Carta Proposta (Anexo II)
  - 5.3.2. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação (Anexo III);
  - 5.3.3. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo; (Anexo IV)
  - 5.3.4. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empresa menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição; (Anexo V)
  - 5.3.5. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal; (Anexo VI)
- 5.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observando o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3. ou 5.4. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e neste Edital.
- 5.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.





- 5.7. Serão disponibilizados para acesso público aos documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após fase de envio de lances.
- 5.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

#### 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - 6.1.1. Valor unitário e total anual do item
  - 6.1.2. Marca/Fabricante
  - 6.1.3. Quantidade cotada, devendo respeitar o máximo especificado na documentação que constitui Anexo deste Edital.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
  - 6.2.1. Nesta licitação para registro de preços, o licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para futura contratação, nos termos da documentação que constitui Anexo deste Edital.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 6.4. 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.





# 6.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

- 6.6. Os documentos de habilitação serão vinculados pelo licitante de melhor lance, na fase de habilitação, e não poderão mais ser excluídos ou alterados.
- 6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60** (**sessenta**) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.
- 7.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.6. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR TOTAL DO LOTE.**





- 7.7. Para formulação dos lances, serão aceitos valores compostos por até 2 (duas) casas decimais.
- 7.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.10. Dar-se-á o valor de redução de lances em, minimamente, R\$ 0,01 (um centavo)
- 7.11. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO.**
- 7.12. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
  - 7.12.1. 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.
  - 7.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
  - 7.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.





- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sitio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.19. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e as empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da lei complementar nº 123, de 2006.
  - 7.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  - 7.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma ultima oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  - 7.19.3. 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.
- 7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).
  - 7.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
    - 7.20.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato continuo à classificação;





- 7.20.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para o qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta lei;
- 7.20.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 7.20.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 7.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
  - 7.20.2.1. Empresas estabelecidas no território do estado ou do distrito federal do órgão ou entidade da administração pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de município, no território do estado em que este se localize;
  - 7.20.2.2. Empresas brasileiras;
  - 7.20.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;
  - 7.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 7.20.3. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.20.4. Nesta licitação para registro de preços, não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou qualquer outro motivo.
- 7.20.5. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 7.20.6. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.20.7. O resultado da negociação será divulgado a todos o s licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.





- 7.20.8. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até **02** (**duas**) **horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, contendo indicação de procedência, marca e modelo do produto ofertado (quando for o caso), observadas as especificações do Termo de referência que integra este Edital como anexo, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.20.9. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.
- 7.21. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### 7.22. <u>Será desclassificada a proposta vencedora que:</u>

- 7.22.1. Contiver vícios insanáveis:
- 7.22.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas nesta Edital ou em seus anexos;
- 7.22.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.22.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- 7.22.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.23. No caso de fornecimento de bens, serão considerados indícios de inexequibilidade das propostas, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
  - 7.23.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
    - 7.23.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
    - 7.23.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.





- 7.23.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.23.3. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.
  - 7.23.3.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
  - 7.23.3.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do simples nacional, quando não cabível esse regime.

#### 8. DA FASE DE JULGAMENTO

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que vincule os documentos de habilitação exigidos no edital, em um prazo de 02 (duas) horas e verificará se atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - 8.1.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<a href="https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta">https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta</a>);
  - 8.1.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<a href="https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta">https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta</a>);
  - 8.1.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade CNCIAI, do Conselho Nacional de





Justiça

(<a href="http://www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php">http://www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php</a>);

- 8.1.1.4. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas e-Sanções (<a href="http://www.esancoes.sp.gov.br">http://www.esancoes.sp.gov.br</a>);
- 8.1.1.5. Cadastro Estadual de Empresas Punidas CEEP (<a href="http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.asp">http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.asp</a> x#gsc.tab=0); e
- 8.1.1.6. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados).
- 8.1.2. A consulta ao cadastro CNCIAI constante no item 8.1.1.3. será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.249, de 1992.
- 8.1.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.
- 8.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.6 e 5.5 deste edital.
- 8.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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.
- 8.5. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.6. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o subitem 8.4.1, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 9.





#### 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados na documentação que constitui Anexo deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos art. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

#### 9.3. Habilitação Jurídica:

9.3.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

#### 9.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- 9.4.1. CNPJ Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda;
- 9.4.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termo da Portaria Conjunta nº1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- 9.4.3. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal do domicilio ou sede do fornecedor, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.4.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicilio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;





- 9.4.5. FGTS Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- 9.4.6. **CNDT** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis de Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao).

#### 9.5. Qualificação Econômico-Financeira:

- 9.5.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- 9.5.2. Na hipótese de a proponente estar em recuperação judicial ou extrajudicial, possibilita-se a apresentação de certidão positiva, com o Plano de recuperação homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico financeira estabelecidos no edital.

#### 9.6. Outros Documentos

- 9.6.1. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que a empresa cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, a empresa não possui menores de dezoito anos em condições de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, de acordo com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, conforme modelo constante no ANEXO V MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.
- 9.6.2. Declaração de que empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo constante no ANEXO IX —





#### DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE.

9.6.3. Declaração da empresa informando que seus sócios, proprietários, Dirigentes ou assemelhados não possuem qualquer vínculo com esta Autarquia, conforme modelo do ANEXO VII.

**OBS.:** Os documentos indicados nas alíneas "8.10.1" a "8.10.4" deste item deverão ser apresentados em papel timbrado da empresa licitante. Quando a empresa licitante não possuir papel timbrado, deverá fazer a sua identificação na folha contendo, no mínimo, a razão social, número do CNPJ, endereço, telefone.

- 9.6.4. Ainda que possuam restrições fiscais ou trabalhistas, as Microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a totalidade dos documentos de habilitação, ainda com restrições ou vencidos, exigidos para fins de comprovação da regularidade fiscal.
- 9.6.5. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências do edital ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará a Proponente inabilitada.
- 9.6.6. Os Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do Proponente., caso não seja possível a diligência por parte do Pregoeiro, acerca de apresentação imediata da licitante.

#### 9.7. Disposições Gerais da Habilitação

- 9.7.1. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com o número do CNPJ. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.
- 9.7.2. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgão e entidades emissores de certidões constitui meio legal, para fins de habilitação.





- 9.7.2.1. Os documentos exigidos para habilitação que não esteja contemplados no SCPI serão solicitados via chat, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, ou a critério do Pregoeiro, contado da sua solicitação.
- 9.7.3. Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligências, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):
  - 9.7.3.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
  - 9.7.3.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.7.4. Na análise dos documentos de habilitação o(a) pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substancia dos documentos e sua validade jurídica, mediante, diligencia, decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.7.5. Na hipótese de o licitante não atender as exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observando o subitem 9.7.2.1.
- 9.7.6. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

#### 10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ata de registro de preços, conforme minuta que integra





este Edital como anexo, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

- 10.2. O prazo para convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
  - a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo;
     e
  - b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 10.3. A Ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.
- 10.4. Serão formalizadas tantas Atas de registro de preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes na documentação que integra este Edital, com a indicação do licitante vencedor, a descrição dos itens, as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 10.6. A existência de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contatar, facultada a realização de licitação especifica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

#### 11. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo o registro:

Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e





- 11.1.1. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados da ata.
  - 11.2.1. A apresentação de novas propostas dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário na forma da alínea "a" do subitem anterior não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
  - 11.2.2. Os licitantes que aceitarem cotar o objeto com o preço igual ao do adjudicatário antecederão, na ordem de classificação, aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro reserva, será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
  - 11.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; ou
  - 11.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses prevista no item 10 da Ata de Registro de Preços, conforme minuta que integra este Edital como anexo.
- 11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicado concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização, na forma prevista no Edital, poderá:
- 11.5. Convocar os licitantes que mantiverem sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 11.6. Adjudicar e celebrar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observados os dispostos neste item 11 e a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.





#### 12. DOS RECURSOS

- 12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art.165 da lei nº 14.133, de 2021.
- 12.2. O prazo recursal é de 03(três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
  - 12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
  - 12.3.2. O prazo para manifestação de intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
  - 12.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.





- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <a href="https://emus.com.br/licitacoes">https://emus.com.br/licitacoes</a>.

#### 13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
  - 13.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;
  - 13.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato, que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 13.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;
  - 13.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
  - 13.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
    - 13.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 13.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - 13.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
    - 13.1.5.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
  - 13.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;





- 13.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.7. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 13.1.8. fraudar a licitação
- 13.1.9. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 13.1.9.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 13.1.9.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.10. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 13.1.11. praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei n.° 12.846, de 2013.
- 13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 13.2.1. advertência;
  - 13.2.2. multa;
  - 13.2.3. impedimento de licitar e contratar e
  - 13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
  - 13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
  - 13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
  - 13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.





- 13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% (meio por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15(quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.5 e 13.1.6, a multa será de 0,5% do valor do contrato licitado.
  - 13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.7, 13.1.8, 13.1.9, 13.1.10 e 13.1.11, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.
- 13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.5 e 13.1.6, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.7, 13.1.8, 13.1.9, 13.1.10 e 13.1.11, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.5 e 13.1.6 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- 13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preço, no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 13.1.f.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5°, da Lei n° 14.133, de 2021).





- 13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

- 14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 14.2. A impugnação ou ao pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: <a href="licitacao@emus.com.br">licitacao@emus.com.br</a>.





- 14.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
  - 14.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 14.4. As decisões da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial e no site da EMUS ( <a href="https://www.emus.com.br">www.emus.com.br</a>), no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 14.5. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.
- 14.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

#### 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.





15.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

- 15.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluirse-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.8. O Manual de operações da Plataforma SCPI Portal de Compras Fiorilli encontra-se disponível aos interessados no site <a href="https://ajuda.fiorilli.com.br/scpi/scpi9-pregao/2060/">https://ajuda.fiorilli.com.br/scpi/scpi9-pregao/2060/</a>.
- 15.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <a href="https://emus.com.br/licitacoes">https://emus.com.br/licitacoes</a>.

#### 16. DOS ANEXOS

- 16.1. ANEXO I Termo de Referência;
- 16.2. ANEXO II Modelo de carta proposta;
- 16.3. ANEXO III Modelo de declaração de habilitação;
- 16.4. ANEXO IV Declaração de conformidade de proposta e integridade de custos





- 16.5. ANEXO V Modelo de declaração de atendimento ao inciso XXXIII, art. 7º da CF;
- 16.6. ANEXO VI Declaração de que não possui empregados executando trabalho degradante;
- 16.7. ANEXO VII Declaração de inexistência de vínculo com Órgão Público;
- 16.8. ANEXO VIII Declaração de dados contratuais;
- 16.9. ANEXO IX Declaração de Idoneidade;
- 16.10. ANEXO X Modelo de declaração de enquadramento na situação de ME/EPP;
- 16.11. ANEXO XI Notificação quanto a Imposto de Renda
- 16.12. ANEXO XII Minuta da Ata de Registro de Preços; e
- 16.13. ANEXO XIII Minuta de Termo de Ciência e Notificação.

Mongaguá, 08 de novembro de 2024.

#### Andréia Paulino de Jesus

Presidente da Empresa Municipal de Saúde – EMUS



Hospital e Maternidade Municipal Dr. Adoniran corrêa campos

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. ORGÃO DE INTERESSE

Empresa Municipal de Saúde – EMUS, Autarquia Municipal, devidamente inscrita

no CNPJ/MF sob nº 03.183.869/0001-07, sediada à Avenida São Paulo, nº 826, bairro

Vila São Paulo, cidade de Mongaguá, Estado de São Paulo.

2. OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios e hortifruti,

com entrega parcelada, por período de 12 (doze) meses.

3. JUSTIFICATIVA

A EMUS tem por finalidade a direção, funcionamento e gerenciamento do

Hospital e Maternidade Municipal "Dra. Adoniran Corrêa Campos", visando a oferta do

serviço público de saúde com assistência médico-hospitalar, ambulatorial e de

emergência.

O fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrúti, servirá para o preparo de

refeições, que serão destinados aos pacientes internados em clínica médica, ginecologia

e pediatria desta Unidade Hospitalar.

A aquisição dos perecíveis visas proporcionar a reposição dos estoques do

almoxarifado e do setor nutrição, sendo alimentos utilizados diariamente na produção

de dietas e refeições a serem consumidas durante a complementação da prestação do

serviço público de assistência à saúde aos pacientes e acompanhantes.

O fornecimento de hortifrúti para o setor hospitalar é um importante segmento

dentro da cadeia de suprimento agroalimentar. Para o cumprimento deste importante

requisito, é indispensável que o fornecimento de hortifrutigranjeiros para os hospitais

atenda às necessidades higiênico sanitárias e, mais do que isso, garanta a uniformidade

EMUS EMPRESA MUNICIPAL DE SAÚDE

Hospital e Maternidade Municipal dra. Adoniran corrêa campos

dos produtos quanto a tamanho e forma, bem como a integridade de suas

características organolépticas. Os hortifrútis são importantes aliados para o

fortalecimento do sistema imunológico – segundo a Organização Mundial da Saúde

(OMS), os alimentos provenientes do hortifrúti são fontes das mais diversas substancias,

sendo necessários para uma alimentação rica em nutrientes.

Vale registrar que a EMUS é beneficiária no recebimento de parte de gêneros

alimentícios e itens de hortifrúti, advindos da municipalidade por intermédio da Central

de Alimentos, a qual, por inúmeras vezes obstou na entrega dos perecíveis,

prejudicando o bom andamento na assistência nutricional de pacientes atendidos por

esta Autarquia.

Tais obstáculos, versaram, ou na não entrega, ou na entrega de produtos

incompatíveis e/ou não recomendados ao tratamento nutricional de patologias aqui

assistidas.

No que diz respeito a falha nas entregas por parte da Central de Alimentos, a

EMUS, emergencialmente, adquiriu os perecíveis faltantes, visando a continuidade da

assistência nutricional especifica.

Nos anos de 2023 e 2024, foram realizadas um total de 54 aquisições de gêneros

alimentícios e/ou hortifrúti (em caráter emergencial ou no regime de pronto

pagamento), visando o fiel abastecimento de acordo com as necessidades nutricionais

de pacientes aqui atendidos

No condão de pôr termo a celeuma ora exposta, a Autarquia realizou diversos

contatos e reuniões, visando a ininterruptibilidade do objeto em questão, porém, sem

resultados plausíveis, considerando que a Central de Alimentos visa majoritariamente o

atendimento a rede de escolas e afins no município.

Destarte, resta claro a real necessidade do objeto em questão, o qual coube

ainda acostar a este estudo, fundamento técnico nutricional, acerca da importância de

oferta de produtos de hortifrúti respectivamente direcionados aos diagnósticos de

patologias (Anexo I)





Deste modo, é de extrema importância técnica, não somente a ininterruptibilidade do objeto em questão, como, também, o correto recebimento de hortifrútis de acordo com as patologias aqui atendidas.

#### 4. BASE LEGAL

A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e suas respectivas alterações.

#### 5. ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS E DIVISÃO DOS LOTES

#### **HORTIFRUTI – LOTE 01**

Item	Descrição	Unidade de medida	Quant. Mês	Quant. Mínima ao Ano	Quant. Total Anual
01	<b>ALHO</b> - Alho in natura, grupo branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra (número 6). Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos e em estado de decomposição. Deverá conter no rótulo ou etiqueta a identificação do responsável pelo produto, número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Origem do Produto, Grupo, Subgrupo, Classe, Tipo, Peso Líquido e data do acondicionamento.	KG	12	144	200
02	ABOBRINHA ITALIANA - Abobrinha in natura, espécie italiana, de primeira qualidade, casca lisa e verde-clara brilhante, consistência firme, tamanho médio a grande, peso individual entre 200g e 250g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Devem apresentar-se imaturas.	KG	20	240	300
03	BATATA INGLESA - Batata in natura, variedade inglesa, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g. Não estar completamente madura	KG	100	1200	2000

Telefone: 13 3445.8603 - CNPJ: 03.183.869/0001-07 E-mail: <u>licitacao@emus.com.br</u> | <u>www.emus.com.br</u>



04	CEBOLA BRANCA - Cebola in natura, grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca.	KG	40	480	500
05	CENOURA - Cenoura in natura, extra A, de primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, cor alaranjada forte, com aproximadamente 20cm de comprimento e peso de 150g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	60	720	800
06	<b>CHUCHU</b> – Chuchu de coloração verde claro, de primeira qualidade, consistência firme, com peso unitário de no mínimo 450g. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	80	960	1.000
07	<b>COUVE MANTEIGA</b> - Couve in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	80	960	1.000
08	<b>ESCAROLA</b> - Escarola in natura, de primeira qualidade, coloração verde clara e centro verde - amarelado, com folhas grandes, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	80	960	1.000
09	VAGEM – verde, nova, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades, não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	80	960	1.000
10	MANDIOQUINHA — mandioquinha, amarela 3ª. Peso por unidade variando de 150 a 200g. Coloração da casca amarela, e da polpa amarela intensa. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	40	480	500
	<b>TOMATE SALADA</b> - Tomate in natura, variedade salada, categoria extra A, calibre médio, de primeira qualidade,	KG	80	960	1.000



		T	1	1	
	consistência firme, íntegro e sem danos aparentes. Coloração				
	uniforme e vermelha brilhante. Isento de terra e outro				
11	material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor				
	estranhos e em estado de decomposição. Não estar				
	completamente maduro, estando em ponto de maturação				
	próprio para o consumo. Peso médio da unidade: 50 a 80g.				
	CHEIRO VERDE - Cheiro Verde in natura, composto de				
	Salsinha e Cebolinha de primeira qualidade, fresco, folhas				
	novas, coloração verde escura, sem pontos amarelados e	Maço	25	300	400
12	danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho,	iviaço	23	300	400
	sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em				
	estado de decomposição.				
13	PIMENTÃO VERDE - Pimentão in natura, subgrupo verde, de				
	primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração				
	verde brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes.				
	Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas,	KG	05	60	100
	lesões, odores e sabor estranhos e em estado de				
	decomposição. Não estar completamente maduro. Peso				
	mínimo da unidade: 200g.				
	BANANA NANICA – banana in natura, variedade nanica, de 1ª				
	qualidade, separada do cacho, em unidades inteiras, tamanho				
	uniforme, semiamadurecida, com casca, higienizada,				
	consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração				
	amarela e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material	Caixa	05	60	100
14	estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos	Caixa	03	00	100
	e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade:				
	110g. Acondicionada em pencas íntegras. Caixa com				
	aproximadamente 150 unidades, podendo haver variação				
	para mais ou para menos.				
	<b>FOLHAS DE LOURO</b> - Folhas simples, brilhantes, ligeiramente				
15	onduladas nas bordas, de cor verde-escuro, de 4-8 cm de	Maço	5	60	100
	comprimento.				
	MAÇÃ Fuji - Maçã in natura, espécie Fuji, categoria Extra, grau				
	médio de amadurecimento e casca lisa de coloração				
	vermelho escuro e sabor adocicado, levemente ácido. Isenta				
	de terra e outro material estranho, sujidades, manchas,	Caixa	5	60	100
16	pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em	Caixa			-30
	estado de decomposição Peso médio da unidade: 100g a				
	140g. Caixa com aproximadamente 150 unidades, podendo				
	haver variação para mais ou para menos.				
	MAMÃO FORMOSA – mamão formosa, tipo 5 a 9, peso médio				
	da unidade: 1,36 a 2,4kg. Com coloração da casca: amarelo				
	alaranjado, e polpa alaranjada. Isenta de terra e outro	Caixa	5	60	100
	material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores				
17	e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição.				



No.				
•				
•				
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
•				
casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor				
adocicado. Isenta de terra e outro material estranho,	Dúzia	8	96	100
sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e				
sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio				
da unidade: 130 a 160g.				
COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com				
folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos				
amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro	Maço	25	300	400
material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor				
estranhos e em estado de decomposição.				
BERINJELA - Berinjela in natura, de primeira qualidade,				
consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro,				
peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro	V.C	15	100	200
material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor	NG	12	190	200
estranhos e em estado de decomposição. Não estar				
completamente madura.				
LIMÃO TAITI - Limão in natura, espécie Taiti, de 1º qualidade,				
íntegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e				
outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões,	VC	20	240	300
odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não	NG	20	240	300
estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a				
90g.				
<b>BRÓCOLIS JAPONÊS</b> – Brócolis japonês (ninja) com talos e				
floretes firmes e bem verdes. Sem pontos amarelados,				
imperfeições e danos aparentes. Isento de terra e outro	KG	32	384	400
material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor				
estranhos e em estado de decomposição.				
ACELGA – Acelga alongada, extra, apresentando coloração				
branco creme e nervuras brancas. Peso mínimo de 2kg por				
unidade. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades,	KG	40	480	500
pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de				
decomposição.				
ABOBORA CABOTIÁ - abóbora cabotiá, com formato oval,				
coloração: casca verde-escura e polpa amarela, com sabor				
levemente adocicado. Peso individual entre 1,8 a 2,3kg.	KG	40	490	500
Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas,	NG	40	400	300
lesões, odores e sabor estranhos e em estado de				
decomposição.				
GOIABA VERMELHA - Goiaba in natura, variedade vermelha,	KG	12	144	200
	adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g.  COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  BERINJELA - Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro, peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.  LIMÃO TAITI - Limão in natura, espécie Taiti, de 1ª qualidade, íntegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.  BRÓCOLIS JAPONÊS - Brócolis japonês (ninja) com talos e floretes firmes e bem verdes. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ACELGA - Acelga alongada, extra, apresentando coloração branco creme e nervuras brancas. Peso mínimo de 2kg por unidade. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ABOBORA CABOTIÁ - abóbora cabotiá, com formato oval, coloração: casca verde-escura e polpa amarela, com sabor levemente adocicado. Peso individual entre 1,8 a 2,3kg. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de	aproximadamente 13kg, podendo haver variação para mais ou para menos  LARANIA PÊRA - Laranja in natura, variedade pêra, de 1ª qualidade, semiamadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g.  COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  BERINJELA - Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro, peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.  LIMÃO TAITI - Limão in natura, espécie Taiti, de 1ª qualidade, fintegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.  BRÓCOLIS JAPONÊS - Brócolis japonês (ninja) com talos e floretes firmes e bem verdes. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ACELGA - Acelga alongada, extra, apresentando coloração branco creme e nervuras brancas. Peso mínimo de 2kg por unidade. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ABOBORA CABOTIÁ - abóbora cabotiá, com formato oval, coloração casca verde-escura e polpa amarela, com sabor levemente adocicado. Peso individual entre 1,8 a 2,3kg. Isenta de terra e outro material estranho, sujid	aproximadamente 13kg, podendo haver variação para mais ou para menos  LARANJA PÊRA - Laranja in natura, variedade pêra, de 1ª qualidade, semiamadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g.  COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas integras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  BERINJELA - Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro, peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.  LIMÃO TAITI - Limão in natura, espécie Taiti, de 1ª qualidade, integro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.  BRÓCOLIS JAPONÊS - Brócolis japonês (ninja) com talos e floretes firmes e bem verdes. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ACELGA - Acelga alongada, extra, apresentando coloração branco creme e nervuras brancas. Peso mínimo de 2kg por unidade. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ABOBORA CABOTIÁ - abóbora cabotiá, com formato oval, coloração: casca verde-escura e polpa amarela, com sabor levemente adocicado. Peso individual entre 1,8 a 2,3kg. Isenta de terra e outro material estranho, sujid	aproximadamente 13kg, podendo haver variação para mais ou para menos  LARANIA PÉRA - Laranja in natura, variedade pêra, de 1º qualidade, semiamadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g.  COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  BERINIELA - Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro, peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.  LIMÃO TAITI - Limão in natura, espécie Taiti, de 1º qualidade, integro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estrar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.  BRÓCOLIS JAPONÊS - Brócolis japonês (ninja) com talos e floretes firmes e bem verdes. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ACELGA - Acelga alongada, extra, apresentando coloração branco creme e nervuras brancas. Peso mínimo de 2kg por unidade. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  ABOBORA CABOTIÁ - abóbora cabotiá, com formato oval, coloração: casca verde-escura e polpa amarela, com sabor levemente adocicado. Peso individual entre 1,8 a 2,3kg. Iseões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.



		T	ı	ı	ı
25	de coloração rosada ou avermelhada e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo da unidade: 130g a 160g.				
26	PERA WILLIAMS – Pera, Williams, com peso unitário superior a 200g. Formato oblongo. Coloração da casca amarela a verde – amarelada e poupa branca. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Caixa com aproximadamente 150 unidades, podendo haver variação para mais ou para menos.	Caixa	5	60	100
27	COUVE FLOR – Couve Flor, branca. Tipo 8, com peso unitário entre 700 e 1.200g. Apresentando inflorescência com formato globular a semi-globular. Coloração branca a branco creme. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	20	240	300
28	<b>ESPINAFRE</b> — Espinafre in natura, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	8	96	100
29	ABACATE MANTEIGA – Abacate in natura, formato alongado, casca lisa, com coloração verde e Polpa amarelada com textura de manteiga (pastosa). Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	8	96	100
30	ALFACE CRESPA – Alface crespa verde, com alta crespicidade, volumosas, com grande número de folhas. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	6	72	80
31	OVOS – ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega CAIXA COM 30 DÚZIAS (360 UNIDADES)	Caixa	2	24	30





### CEIA DE NATAL E ANO NOVO – LOTE 02

Item	Descrição	Unidade de medida	Quant. Mês	Quant. Mínima ao Ano	Quant. Total Anual
32	AMEIXA VERMELHA — de 1° qualidade - devem ser frescas, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. a polpa deve se apresentar intacta e firme. devem estar livres de resíduos de fertilizantes, substancias terrosas e sujidades. devem estar isentos de umidade externa anormal. (ceia de natal e ano novo).	KG	-	10	15
33	<b>ABACAXI</b> - grau médio de amadurecimento, 1º qualidade tamanho médio, casca dura sã e c/ boa aparência. (ceia de natal e ano novo).	Unidade	-	12	18
34	UVA - da variedade: Thompson. Verde. Sem semente. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. (ceia de natal e ano novo).	KG	-	04	06
35	<b>MAIONESE</b> EMBALAGEM C/500G dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. (ceia de natal e ano novo)	Unidade	-	24	24
36	<b>UVA PASSA</b> preta sem caroço embalagem com 500g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade,	Unidade	-	02	02





	informação dos ingredientes e composição nutricional. (ceia				
	de natal e ano novo)				
	LEITE DE COCO TRADICIONAL- frasco - o produto deverá				
37	estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	Unidade	-	08	08
	Vidro grande 500ml. (ceia de natal e ano novo)				
	COCO RALADO- produto alimentício desidratado contendo				
	entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e				
	parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e				
38	sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas.	Unidade	-	10	10
	Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do				
	produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a				
	partir da data de entrega. (ceia de natal e ano novo)				
	AMEIXA SECA SEM CAROÇO- lata com 400g, dizeres de				
39	rotulagem, data de fabricação e prazo de validade,	Unidade	_	02	02
	informação dos ingredientes e composição nutricional. (ceia	Jinadac		02	
	de natal e ano novo)				
40	GELATINA SEM SABOR- incolor, embalagem com 24g. (ceia	Unidade	_	08	08
	de natal e ano novo)				
	BACON- defumado, separados em embalagens com 1kg,				
41	Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de	KG	-	02	03
	validade e dados nutricionais. (ceia de natal e ano novo)				
	LINGÜIÇA- Calabresa defumada, resfriada, de 1ª linha,				
42	embalada a vácuo em embalagem impermeável e	WC.		10	10
42	amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de	KG	-	10	10
	fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F				
43	(ceia de natal e ano novo)				
45	<b>PERNIL SUÍNO</b> – Corte suíno fresco, congelado sem tempero. Embalagem com10 kg em média.	Unidade	-	04	04
	AZEITE EXTRA VIRGEM (utilizados somente nas preparações				
	de natal e ano novo) não contendo glúten, com nível de				
44	acidez máxima de 0,6%. Embalagem com 500 ml, dizeres de	Unidade	_	04	04
	rotulagem, data de fabricação e prazo de validade	Officace		04	07
	informação dos ingredientes e composição nutricional.				
	AZEITONA VERDE ((vidro contendo aproximadamente 500g)				
45	o produto deverá estar em conformidade com as leis	Unidade	_	04	04
_	especificas vigentes.				
46	AZEITONA PRETA (vidro contendo aproximadamente 345g)				
	o produto deverá estar em conformidade com as leis	Unidade	_	04	04
	especificas vigentes.				
		•		•	1

## **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PADRÃO – LOTE 03**

Ite	em		Unidade	Quant	Quant.	Quant.
		Descrição	de	Quant. Mês	Mínima	Total
			medida	ivies	ao Ano	Anual



_		1		1	1
47	BISCOITO DOCE- tipo maisena, a base de: farinha de trigo/gordura vegetal hidrogenada/ açúcar/amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios/74g hidrato de carbono/ valor calórico 411 kcal, embalagem aproximada de 380g a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de válida.	Unidade	50	600	700
48	BISCOITO SALGADO- tipo água e sal, embalagem dupla de polietileno de aproximadamente 380g. Constituição mínima: farinha de trigo, açúcar e sal refinado, amido, gordura vegetal além das substâncias normais do produto. O Produto deve conter prazo da data de fabricação que deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	Unidade	40	500	600
49	CHÁ MATE CAIXA- erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g.	Unidade	25	300	400
50	CHÁ CLARO TIPO SACHÊ (CAMOMILA, ERVA DOCE, HORTELÃ, ERVA CIDREIRA) - acondicionado em embalagem individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximadamente por sachê 10g. Caixa com 10 (dez) sachês	Unidade	25	300	360
51	LEITE INTEGRAL EM PÓ- Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade, 400g. Informações nutricionais e número de lote indicados na embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 10 (Dez) meses a partir da data de entrega., PACOTE C/400g	Pacote	150	1800	2100
52	<b>LEITE DESNATADO EM PÓ</b> - Produto em pó, contendo no máximo 1,5% de gordura embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto 400g. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C/400g 1,5% DE GORDURA	Pacote	-	06	36



F 2	LEITE DE COLA CALLA LA CONTRA LA				
53	<b>LEITE DE SOJA</b> - Original, com 0% de Lactose e colesterol e sem conservante, não contém Glúten em embalagem de 1				
	litro longa vida. O produto deverá apresentar validade	Unidade	-	01	12
	mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
54	GELATINA DIET- Embalagem de 12g, diversos sabores,				
	registro no ministério da agricultura-SIF. O produto deve ser				
	especifico para dietas com restrição de açúcares	Pacote	25	300	360
	(diabéticos). O produto deverá apresentar validade mínima				
	de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
55	ADOÇANTE SUCRALOSE- Composto de Sucralose; Líquido;				
	Acondicionado em frasco (100 ml); Não conter glúten. Água,				
	edulcorantes artificiais: sucralose e acesultame-K,				
	espessante: carbocimetilcelulose acidulante: ácido cítrico,				
	regulador de acidez: citrato de sódio, conservantes,				
	benzoato de sódio e sorbato de potássio. Prazo de validade	Unidade	03	36	60
	mínima na data da entrega de 1 (um) ano, e suas condições				
	deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05				
	Anvisa. Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos				
	procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.				
56	Pode ser usado por criança, gestantes e diabéticos. 100ml  CAFÉ EM PÓ Torrado e moído, extraforte, procedente de				
30	grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado				
	em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente,				
	vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá	Unidade	60	720	840
	conter externamente os dados de identificação e	o maaac		, 20	
	procedência. O produto deverá apresentar validade mínima				
	de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 500g.				
57	CEREAL DE ARROZ OU MULTI CEREAIS Pré-cozida, açúcar,				
	amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante,				
	acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada				
	hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar	PCT	04	48	72
	externamente, os dados de identificação e procedência,	FCI	04	40	12
	informações nutricionais, número de lote, quantidade do				
	produto. 1kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da				
	data de entrega. Pacote com 1kg				
58	AVEIA EM FLOCOS Produto resultante da moagem de grãos				
	de aveia após limpeza e classificação. Composição				
	centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídio e 63g de	Caixa	20	240	300
	carboidrato-embalagem 200g. O produto deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de				
59	entrega. CAIXA COM 170g  ARROZ INTEGRAL características técnicas: classe: longo,				
J 9	fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo,				
	substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada	Unidade	20	240	300
	(em papamento). Embalagem: deve estar intacta,				
	tem papamentoji Embaragemi deve estar intacta,	1		1	



transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.  PÃO INTEGRAL (SO% integral, no mínimo) Farinha de trigo integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e dofor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/o e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Susa condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produtos sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerideos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerideos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerideos de acidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerideos de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  ELITE 0% LACTOSE EM PÓ sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mí			<u> </u>			
contar a partir da data de entrega.  PÃO INTEGRAL (50% integral, no mínimo) Farinha de trigo integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELETE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  Q produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  ELETE ØK LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dádos de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses		acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno,				
PÃO INTEGRAL (50% integral, no mínimo) Farinha de trigo integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  ACÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELETE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1. L. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerideos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e acido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido sorbico melas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados,						
integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  AÇÜCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materials terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, giúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerideos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerideos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerideos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (de2) meses a partir da data de entreg		·				
sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  ACÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  EITIE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  EITE OW LACTOSE EM PÓ - sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g.  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e linidade - 10 1 20 2 20 2 20 2 20	60	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELETE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  ELITE OW LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g.  MARGARINA COM SAL: a base de óleos vegetais líquido e linidade 20 (20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2		integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e				
mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1. L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ficilo sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido asórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE ØK LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g		sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente.	Unidade	25	300	360
AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE ØY LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g		Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade				
açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) messes na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  62 LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  63 PÃO DE FORMA-Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 70 240 240 240 240 250 240 240 240 250 240 240 250 240 240 240 240 240 250 240 240 240 240 240 240 250 240 240 240 240 240 250 240 240 240 240 240 240 240 240 240 24		mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
açúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) messes na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  62 LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  63 PÃO DE FORMA-Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 70 240 240 240 240 250 240 240 240 250 240 240 250 240 240 240 240 240 250 240 240 240 240 240 240 250 240 240 240 240 240 250 240 240 240 240 240 240 240 240 240 24	61	AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de				
terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 240 240 240 240 240 240 240 240		acúcar; com aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor				
terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 240 240 240 240 240 240 240 240		Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais				
fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  62 LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  63 PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e linidade 20 20 240 288		•				
umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutrícionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 330gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e linidade 20 20 240 288						
devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  ELITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Itinidade 20 240 288						
meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Itinidade 20 20 240 288		<u> </u>	Fardo	-	01	02
de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  62 LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  63 PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e la ligidade 20 240 288						
259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  62 LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  63 PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e linidade 20 240 288						
sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) messes a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) messes a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 20 240 288						
Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG  LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 20 240 288		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE O% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Inidade 20 240 288						
1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) messes a partir da data de entrega  63 PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e la linidade 20 240 288	62	•				
meses a partir da data de entrega  PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Inidade 20 240 288	02		Unidada	_	01	06
PÃO DE FORMA- Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Inidade 20 240 288		·	Jilluaue	_	01	00
Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g	62	·				
fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Incidade 20 240 288	03					
cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  ELITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e						
ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 288						
estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e						
conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 288		_				
melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 288		•	Pacote	06	72	126
amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Ilpidade 20 240 288						
de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288		·				
O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  64 LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Iniidade 20 240 288						
meses a partir da data de entrega.  LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Ilpidade 20 240 288						
LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288						
zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288						
isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 288	64	,				
violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Unidade 20 240 288		,				
de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288		_				
de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288			Unidade	_	36	72
de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288						
380gr Ou 400g  65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e Linidade 20 240 288		•				
65 MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e						
hidrogenados/ água/sal/ leite em pó reconstituído/ Vit.A (   Officiado   200   240   266	65		Unidada	20	240	288
U		hidrogenados/ água/sal/ leite em pó reconstituído/ Vit.A (	Jilladae	20	240	200



	T	T		П	
	15 000 UI/Kg) beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao				
	natural / corante natural de urucum/ cúrcuma, embalado				
	em potes plásticos, fechados, e proveniente de				
	estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem de 500g.				
	O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis)				
	meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM C/ 500G				
66	MARGARINA SEM SAL- a base de: óleos vegetais líquidos e				
	hidrogenados / água / leite em pó reconstituído / Vit. A (15				
	000 UI/kg) / beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao				
	natural / corante natural de urucum / cúrcuma, embalado	Unidade	20	240	288
	em potes plásticos, fechados, e proveniente de	Officace	20	240	200
	estabelecimento sob inspeção oficial. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de				
	entrega. EMBALAGEM C/ 500G				,
67	ACHOCOLATADO- mistura em pó para o preparo de				
	achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O				
	produto deve estar com suas características de cor, sabor,				
	cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de				
	matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar	Unidade	-	01	06
	acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PEBD,				
	atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg				
	cada. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir				
	da data de entrega.				
68	COLORAU – Colorífico, constituído pela mistura de fubá ou				
	farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso	Pacote	2	24	30
	de urucum. Embalagem contendo 1kg.				
69	FARINHA DE TRIGO – Tradicional, enriquecida com ferro e				
	ácido fólico. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo	Pacote	_	24	30
	12 meses a contar a partir da data de entrega.				
	FERMENTO EM PÓ – Amido de milho ou fécula de mandioca,				
70	fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de				
/ 0	cálcio. Embalagem contendo 100g. Prazo de validade	Unidade	-	24	30
	mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
	LEITE CONDENSADO – Embalagem longa vida de 395g. Prazo				
71	de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de	Lata	_	30	78
' -	entrega.				
	CREME DE LEITE UHT -homogeneizado, sem necessidade de				
72	refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de				
, 2	validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de	Lata	-	30	30
	entrega.				
	REFRIGERANTE - 1° linha – garrafa 2 litros (sabores: tipo				
	cola, laranja, uva, limão e guaraná) composto de água				
73	gaseificada, isento de corantes artificiais, acondicionados	Unidade	04	16	64
/3					
	em garrafa pet com tampa em rosca				





74	SAL – refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termos soldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	-	01	06
75	MARGARINA ZERO LACTOSE- Composição: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, emulsificantes: monoglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, aromatizantes, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma, antioxidantes: BHT e EDTA cálcio dissódico. (*geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis). Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade	-	01	02
76	<b>GELATINA</b> - Embalagem de 1kg, diversos sabores, registro no ministério da agricultura-SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade	15	180	200

## AÇOUGUE – LOTE 04

Item	Descrição	Unidade de medida	Quant. Mês	Quant. Mínima ao Ano	Quant. Total Anual
77	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO — Patinho. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg, sendo que o peso deverá constar no rótulo. Não poderá ter validade inferior a 4 meses no momento de entrega. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente. Produto com registro nos órgãos de Agricultura. Após ser descongelado, o produto deverá apresentar as propriedades organolépticas características conforme legislação vigente.	KG	-	80	480
78	em cubos, sem cartilagem e aponevrose. Produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível atóxico, transparente, contendo 1 kg, constando esta quantidade no rótulo. Não poderá ter validade inferior a 4 meses no momento da entrega. O rótulo deverá estar de acordo com	KG	-	80	480

E-mail: licitacao@emus.com.br | www.emus.com.br





	a legislação vigente. Produto com registro nos órgãos de				
	Agricultura. Após ser descongelado, o produto deverá				
	apresentar as propriedades organolépticas características				
	conforme legislação vigente.				
	<b>PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO</b> – Carne de peito				
	de frango, inteiro, sem pele e sem osso. Embalagem				
	primária: Saco atóxico contendo 1 kg. Não poderá ter				
79	validade inferior a 4 meses no momento da entrega. Produto	KG	-	80	480
	com registro nos órgãos de Agricultura. Após ser				
	descongelado, o produto deverá apresentar as propriedades				
	organolépticas características conforme legislação vigente.				
	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO – Congelada, sem osso,				
	sem pele e cartilagens. O produto deverá apresentar				
	embalagem plástica flexível, atóxica, resistente,				
	transparente, em pacotes com peso de 1 kg, sendo que o				
	peso deve constar na embalagem. Não poderá ter validade	KG		80	480
80	inferior a 4 meses no momento de entrega. O rótulo deverá	KG	-	80	460
	estar de acordo com a legislação vigente. Produto com				
	registro nos órgãos de Agricultura. Após ser descongelado, o				
	produto deverá apresentar as propriedades organolépticas				
	características conforme legislação vigente.				
	FILÉ DE PESCADA IN NATURA – Filé de pescada resfriado,				
81	sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos.	KG		20	20
	Acondicionados em embalagem higiênica. (sexta-feira	NO	- -	20	20
	santa)				

Obs. 1: O valor de quantidade mínima ao ano previsto na penúltima coluna da tabela tange no atendimento ao inciso II, do Art. 82 da Lei Federal nº14.133/2021, sendo apenas como **referência**. O valor será licitado pela quantidade total anual.

Obs. 2: Os itens serão pedidos conforme a demanda da EMUS.

#### 6. DA ENTREGA E APRESENTAÇÃO

6.1. No tocante ao hortifruti: Deverão ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou Página 45

Avenida São Paulo, 826, Vila São Paulo - Mongaguá / SP - CEP: 11.730-000





deformidades, a qual, em detrimento da apresentação, não possam ser consumidos.

A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada.

6.2. Considerando a sazonalidade da obtenção dos produtos de 'época', as

solicitações de compra respeitarão a prévia comunicação entre CONTRATANTE e

CONTRATADO, com o fim de serem utilizadas preferencialmente frutas da época e

de incidência perene.

6.3. A empresa contratada ficará obrigada a entregar os itens de acordo com as

especificações estabelecidas na relação em anexo neste projeto e, na proposta

apresentada.

6.3.1. A entrega dos itens de Gêneros Alimentícios e açougue deverão ser no

prazo de até 30 (trinta) dias. A contar da data da solicitação.

6.3.2. A entrega dos itens de hortifrútis será semanal, de acordo com a solicitação

mensal da contratante.

6.3.3. Considerando que as entregas de Hortifruti serão semanais, a

CONTRATADA deverá respeitar o intervalo de 6 dias nas entregas.

- Atenção! O pedido de Hortifruti será mensal com a entrega semanal, sendo

ilustrado apenas como EXEMPLO de pedido, conforme contido ao final deste

termo de referência.

6.4. Eventual indicação de marca ou referência constante da tabela de

especificações serve unicamente de parâmetro, podendo haver a substituição por

item equivalente em todas as suas características.

6.5. A entrega deverá ser realizada pela Contratada, sem quaisquer ônus

adicionais para a Contratante.

6.6. A Contratante não aceitará item com defeito ou imperfeições, em desacordo

com as especificações e condições constantes em Edital, Termo de Referência ou em

desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo

à Contratada efetuar as substituições necessárias no prazo máximo de 24 (vinte e

EMPRESA MUNICIPAL DE SAÚDE

Hospital e Maternidade Municipal DRa. ADONIRAN CORRÊA CAMPOS

quatro) horas a contar da notificação a ser feita pela EMUS, sob pena de aplicação

das sanções previstas no edital e na legislação pertinente, inclusive rescisão

contratual.

6.7. Os pedidos serão efetuados através do preenchimento de requisição,

devidamente, assinada pela autoridade competente.

6.8. O setor de almoxarifado atestará a entrega dos itens nas condições exigidas

neste Termo de Referência, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos

pagamentos à Contratada.

6.9. Os materiais deverão ser novos e acondicionados em suas embalagens

originais fechados e atenderem plenamente à descrição e características constantes

no presente instrumento.

6.10. A Contratada garantirá a qualidade de cada unidade do item fornecido,

obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte,

descarga ou outra situação que não possa ser imputada à administração.

6.11. Se a contratada não substituir ou complementar o item entregue em

desconformidade com as condições editalícias, o fiscal do contrato fará relatório

circunstanciado à unidade competente com vistas à glosa da nota fiscal, no valor do

item recusado ou não entregue, e a enviará para pagamento, informando, ainda, o

valor a ser retido cautelarmente, para fazer face a eventual aplicação de multa.

6.12 As entregas ocorrerão sempre no horário das 08h00min às 16h00min, entre

segunda à sexta, na sede da EMUS, no setor por ela indicado.

6.13. Havendo impossibilidade de entrega, poderá a EMUS, a depender do local

de instalação da CONTRATADA, retirar os pedidos de maneira excepcional,

respeitando o cronograma de entrega proposto, devendo as posteriores entregas

obedecerem ao pactuado em contrato.

7. DO PROCEDIMENTO PARA PAGAMENTO

Página 47





7.1. Para efeitos de pagamento a contratada deverá apresentar nota fiscal constando de forma discriminada, a efetiva realização do objeto contratado, informando o nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.

7.2. A nota fiscal deverá ser entregue pela licitante vencedora, no Setor de Compras da EMUS, localizado no prédio sede da EMUS.

7.3. Caso o objeto contratado seja faturado em desacordo com as disposições previstas neste Termo de Referência e Instrumento Contratual ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a contratada deverá emitir e apresentar nova nota fiscal, não configurando atraso no pagamento.

7.4. Após o atesto do recebimento, bem como, assinatura de nota fiscal correspondente, o gestor do contrato deverá encaminhá-lo para pagamento.

7.5. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente em até 30 (trinta) dias corridos, após o atesto do documento de cobrança e cumprimento da perfeita realização dos serviços e prévia verificação da regularidade fiscal da contratada.

#### 8. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A fiscalização da entrega do objeto da presente contratação será acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

8.2. O profissional designado tem a incumbência de:

a) Conferir qualitativa e quantitativamente os serviços, recusando-os caso não estejam de acordo com as especificações técnicas desse Termo de Referência;

b) Proceder de forma criteriosa a sua conferência e recebimento;





c) Fornecer ao prestador qualquer tipo de esclarecimento quanto à

característica, quantidade ou qualidade dos serviços contratados;

d) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução

do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos

defeitos observados

e) Informar a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas

convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua

competência.

O prestador ficará sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, 8.3.

obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela

Administração.

8.4. A fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de

qualquer responsabilidade do prestador para outras pessoas e/ou entidades.

8.5. A fiscalização acima mencionada não exclui nem reduz a responsabilidade

do prestador, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade ou, ainda,

resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios e, na ocorrência destes, não

implica em corresponsabilidade da EMUS.

8.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento

jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-

lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

Todas as ordens de fornecimento, instruções, reclamações e, em geral, 8.7.

qualquer entendimento entre a fiscalização e o Contratado serão feitas por escrito, nas

ocasiões devidas, não sendo tomadas em consideração quaisquer alegações

fundamentadas em ordens ou declarações verbais;

8.8. Das decisões da fiscalização poderá o Credenciado recorrer à

Contratante, no prazo de cinco dias úteis, sem efeito suspensivo.





### 9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, nos termos do artigo 72, da Lei Federal 14.133/2021.
- 9.2. Será exigido, conforme artigo 62 da Lei Federal 14.133/2021, documentos referentes a habilitação jurídica (premissa do artigo 66), habilitação fiscal, social e trabalhista (artigo 68), todos da mesma legislação (Lei Federal 14.133/2021).
  - 9.3. Sendo assim, os documentos exigidos serão:

#### 9.3.1. Habilitação Jurídica para Pessoa Jurídica:

- a) Cópia da Carteira de Identidade do Responsável Legal da empresa;
- b) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Apresentar em cópia autenticada;
- c) Cópia autenticada do ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores. Apresentar em cópia autenticada:
- c.1) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, sempre em cópias autenticadas;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Apresentar em cópia autenticada.
- e) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos Da legislação vigente.





f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro

de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971. Apresentar em cópia autenticada;

g) Decreto de Autorização, no caso de empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.4. Da habilitação fiscal e trabalhista para pessoa jurídica

Será comprovada mediante a apresentação dos seguintes Documentos:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (municipal ou estadual), relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e

compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio

ou sede da empresa;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

e) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida

ativa da união;

f) Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de

Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FTGS/CRF;

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

9.5. Documentação complementar:

I. Declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos

supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, conforme modelo

anexo a este Edital;





II. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta

de menores, conforme disposto no art. 68, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no

art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil de1988, não

utiliza mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho

noturno, perigoso ou insalubre e de menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer

trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme

modelo anexo a este Edital;

III. Declaração de que a empresa para todos os fins legais, em especial em

atendimento ao disposto no art. 227, § 4º, da Constituição da República Federativa do

Brasil de 1988, e ao disposto no Título VI da Parte Especial do Decreto-Lei 2.848, de 7

de dezembro de 1940 (Código Penal), alterado pela Lei 12.015, de 7 de agosto de 2009,

que não realiza nem emprega agentes que permitam a prática ou façam apologia,

incentivo, mediação ou favorecimento da prostituição infantil ou outra forma de

exploração sexual de criança ou adolescente ou de vulnerável, conforme modelo anexo

a este Edital

IV. Declaração de que a empresa para todos os fins legais, e em especial em

atendimento ao art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, que cumpre as

exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da

Previdência Social, conforme modelo anexo a este Edital

V. Declaração de que a empresa para todos os fins legais, em especial em

atendimento ao art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, que cumpre os requisitos legais

para o enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estando

apta a usufruir o tratamento favorecido assegurado em lei, conforme modelo anexo a

este Edital

VI. Declaração de Inexistência de vínculo com Servidores Públicos da EMUS,

conforme modelo anexo a este Edital.

10. SANÇÕES OBSTATIVAS DE LICITAR E CONTRATAR





10.1. Como condição ao exame da documentação de habilitação, o Agente de Contratação verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a sua participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I – Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da pessoa Jurídica (CNPJ);

II – Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União;

III – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela
 Controladoria-Geral da União;

IV – Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade
 Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça; e

V – Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

10.1.1. A consulta aos cadastros acima referidos será realizada em nome do licitante e de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n. 8.429/1992.

#### 11. RESCISÃO

11.1. A inexecução do Termo de Contrato, total ou parcial, ensejará a sua rescisão e demais as consequências previstas no termo, na Lei Federal 14.133/21.

11.2. A rescisão poderá ser determinada, por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados da Lei Federal n° 14.133/21.

#### 12. DA VIGÊNCIA

12.1. O presente terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de publicação do edital, podendo ser prorrogado caso haja interesse da Administração.

EMPRESA MUNICIPAL DE SAÚDE

Hospital e Maternidade Municipal DRa. ADONIRAN CORRÊA CAMPOS

12.1.1.1. A vigência do contrato poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde

que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de

dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme legislação vigente.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. Prestar o fornecimento de gêneros alimentícios, de acordo com o

previsto neste instrumento e seus anexos;

13.1.2. Confirmar em até 24 (vinte e quatro) horas a solicitação do fornecimento

de gêneros alimentícios, por meio de correspondência eletrônica/ou devolução da

Ordem de Serviço. Caso a solicitação não seja confirmada no prazo de 72 (setenta e

duas) horas, poderá ser chamado outra empresa contratada;

13.1.3. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa,

sobre qualquer assunto de interesse da CONTRATADA ou de terceiros de que tomar

conhecimento em razão da execução dos serviços;

13.1.4. Prestar prontamente todos os esclarecimentos que forem solicitados pela

administração, cujas reclamações deve se obrigar a atender;

13.1.5. Comunicar a mudança de endereço do estabelecimento comercial,

indicando novo endereço e apresentando cópia do alvará de funcionamento;

13.1.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração,

inerentes ao objeto do contrato;

13.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com

as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no

processo.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

EMUS EMPRESA MUNICIPAL DE SAÚDE

Hospital e Maternidade Municipal dra. Adoniran corrêa campos

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Emitir a Ordem de Serviço;

14.1.2. Colocar à disposição da CONTRATADA todas as informações necessárias

à execução

14.1.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização da prestação dos serviços,

com vistas ao seu perfeito cumprimento, sob os aspectos quantitativo e qualitativo,

anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as

ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretiva;

14.1.4. Prestar as informações e orientações necessárias para viabilizar e

promover a execução do serviço, objeto do edital;

14.1.5. Designar um gestor operacional para acompanhamento deste

procedimento, fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA;

15. PENALIDADES

15.1. Nos termos do previsto no Título IV, Capítulo I - Das Infrações e Sanções

Administrativas da Lei n. 14.133/2021, as sanções administrativas serão: advertência,

multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta

do Estado de São Paulo e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a

Administração Pública.

15.1.1. ADVERTÊNCIA: será aplicada na hipótese de infrações que correspondam

a pequenas irregularidades verificadas nos fornecimentos, que venham ou não causar

dano à Administração ou a terceiros.

15.1.2. MULTA: será aplicada por infrações que obstaculizem a concretização do

objeto e compreenderá:

I. 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor

do contrato, pelo atraso na entrega dos produtos, salvo por motivo de força maior;

EMPRESA MUNICIPAL DE SAÚDE

Hospital e Maternidade Municipal DRa. ADONIRAN CORRÊA CAMPOS

II. 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor

do contrato, pelo descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas no edital

e seus anexos, caso não haja previsão de multa específica, salvo por motivo de força

maior.

15.1.3. Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público,

o Poder Judiciário poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções e até mesmo iniciar o

processo de extinção do instrumento contratual e da empresa.

15.1.4. Os valores relativos às multas serão pagos mediante notificação de

cobrança. A partir da data de confirmação do recebimento da notificação, a

CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa

administrativa ou fazer o recolhimento do valor da multa aos cofres públicos, sob pena

de cobrança judicial.

15.1.5. Na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da multa no

prazo fixado na notificação de cobrança, a administração inscreverá o valor em dívida

ativa.

15.1.6. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública

direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos termos

do artigo 156, III, da Lei n.14.133/2021, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades,

nos seguintes casos:

dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à a)

Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) dar causa à inexecução total do contrato;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não manter a proposta durante o período em que estiver contratada,

salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;





- e) não atender às autorizações de fornecimento ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
- 15.1.7. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:
- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;
  - b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
  - e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.
- 15.1.8. É admitida a reabilitação da contratada perante a administração, exigidos, cumulativamente:
  - a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
  - b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
  - d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.





15.1.9. Além das penalidades citadas, a(s) CONTRATADA ficará(ão) sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua(s) inscrição(ões) no Cadastro de Fornecedores e, no que

couber, às demais penalidades referidas no art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

15.1.10. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente

justificada e aceita pela Administração, a(s) CONTRATADA(S), conforme o caso,

ficará(ão) isentas das penalidades mencionadas.

15.1.11. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e

declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de

multa.

15.1.12. Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos em lei,

observando-se o contraditório e a ampla defesa.

16. DA ATUALIZAÇÃO DE VALORES E DA REVISÃO

16.1. Os preços fixados no edital poderão ser:

a) Revisados, a qualquer tempo, em razão de variações imprevisíveis ou

previsíveis, porém de consequências incalculáveis, nos termos do art. 124, II, "d" da Lei

n. 14.133/2021 para reduzi-los, a pedido do órgão demandante, ou aumentá-los, por

solicitação de interessados ou credenciados.

16.2. Constatada a redução dos preços praticados pelo mercado, a

administração poderá reduzir os preços previstos em edital e caberá às CONTRATADAS,

após comunicadas, a decisão de se manterem ou não contratadas.





#### EXEMPLO DE PEDIDO DE HORTFRUIT COM ENTREGA SEMANAL FIXA

1						
(1 a)PRIMEIRA SEMANA DO	) MÊS	(2ª)SEGUNDA SEMANA DO MÊS				
ALHO	(10KG)	ALHO	( 10KG)			
CEBOLA	(10KG)	CEBOLA	(10KG)			
SALSA	(04 MAÇOS)	SALSA	( 04 MAÇOS)			
COENTRO	(04 MAÇOS)	COENTRO	(04 MAÇOS)			
TOMATE	(15 KG)	TOMATE	<u>_(</u> 15 KG)			
OVOS	01 CAIXA		01 CAIXA			
FOLHAS DE LOUROS		FOLHAS DE LOUROS	( 02 MAÇOS)			
PIMENTÃO	(10KG)	PIMENTÃO	<u>_(</u> 10KG)			
BATATA	(40KG)	BATATA	(40KG)			
BANANA		BANANA	1 CAIXA			
MAMÃO	1 CAIXA		1 CAIXA			
MAÇÃ FUJI LARANJA PERA	1 CAIXA	MAÇÃ FUJI LARANJA PERA	1 CAIXA			
		LARANJA PERA	1 CAIXA			
LIMÃO	1 CAIXA	LIMÃO	1 CAIXA			
GOIABA VERMELHA	4 KILOS	GOIABA VERMELHA	4 KILOS			
		~				
ACELGA	(10KG)	AGRIÃO	(10KG)			
BROCOLIS	(15KG)	ALFACE	<u>(10KG</u> )			
COUVE MANTEIGA	(15KG)	COUVE-FLOR	<u>_(</u> 15KG)			
ESPINAFRE	(15KG)	ESCAROLA	<u>(15KG)</u>			
RUCÚLA	(10KG)	REPOLHO	<u>_(</u> 15KG)			
ABOBRINHA PAULISTA	(10KG)	ABOBORA CABOITIÁ	(10KG)			
BERINJELA	(15KG)	ABOBRINHA ITALIANA	(15KG)			
CENOURA	(15KG)	BETERRABA	(10KG)			
MANDIOCA (CONGELADA)		CHUCHU	(15KG)			
PEPINO	(10KG)	MANDIOQUINHA	(15KG)			
VAGEM AMEIXA	(10KG)	ABACATE UVA	(1KILO)			
	(1 KILO) 5 UNIDADES	UVA	<u>(</u> 2KILOS)			
ABACAXI	5 UNIDADES	1				
			*			





(3 <sup>a</sup> ) TERCEIRA SEMANA	DO MÊS	(4ª) QUARTA SEMANA D	O MÊS
ALHO	(10KG)	ALHO	(10KILOS
CEBOLA 1	(10KG) D(10KG)	CEBOLA	_(10KG)
SALSA	_(04 MAÇOS)	SALSA	_( 04 MAÇOS)
COENTRO	_(04 MAÇOS)	COENTRO	_(04 MAÇOS)
TOMATE	_(15 KG)	TOMATE	_(15 KG)
ovos	01 CAIXA	ovos	01 CAIXA
FOLHAS DE LOUROS	(02 MAÇOS)	FOLHAS DE LOUROS	_( 02 MAÇOS)
PIMENTÃO	_(10KG)	PIMENTÃO	_(10KG)
BATATA	(10KG) (40KG)	BATATA	_(40KG)
BANANA	1 CAIXA	BANANA	1 CAIXA
MAMÃO	1 CAIXA	MAMÃO	1 CAIXA
MAÇÃ FUЛ	1 CAIXA	MAÇÃ FUJI	1 CAIXA
LARANJA PERA	1 CAIXA	MAÇÃ FUJI LARANJA PERA	1 CAIXA
LIMAO	1 CAIXA	LIMÃO	1 CAIXA
GOIABA VERMELHA	4 KILOS	GOIABA VERMELHA	4 KILOS
ACELGA	(10KG)	AGRIÃO	(10KG)
BROCOLIS	_(15KG)	ALFACE	_(10KG)
COUVE MANTEIGA	(15KG)	COUVE-FLOR	(15KG)
ESPINAFRE	(15KG)	ESCAROLA	(15KG)
RUCÚLA	(10KG)	REPOLHO	(15KG)
ABOBRINHA PAULISTA	(10KG)	ABOBRA CABOITCHA	(10KG)
BERINJELA	(15KG)	ABOBRINHA ITALIANA	(15KG)
CENOURA	(15KG)	BETERRABA	(10KG)
MANDIOCA (CONGELADA	(10KG)	CHUCHU	(15KG)
PEPINO	(10KG)	MANDIOQUINHA	(15KG)
VAGEM	(10KG)	ABACATE	(1KILO)
AMEIXA	(1 KILO)	UVA	(2KILOS)
ABACAXI	5 UNIDADES		





(5°) QUINTA SEMANA DO (quando houver)	MÊS
	(10KG)(10KG)(04 MAÇOS)(04 MAÇOS)(15 KG)(15 KG)(10KG)(10KG)(40KG)(40KG)(40KA1 CAIXA1 CAIXA
AMEIXA ABACAXI ACELGA BROCOLIS COUVE MANTEIGA ESPINAFRE RUCÚLA ABOBRINHA PAULISTA BERINJELA CENOURA MANDIOCA (CONGELADA) PEPINO VAGEM AMEIXA ABACAXI	1 KILO 5 UNIDADES (10KG) (15KG) (15KG) (15KG) (10KG) (10KG) (15KG) (15KG)

### Observações:

Referido rol de itens serve unicamente de parâmetro e referência. Não gera garantia da realização do pedido da forma apresentada.

Itens em VERMELHO: Quantidade padrão imutável de toda semana.

Itens em PRETO: Quantidade variável, sem padrão. Será de acordo com a demanda de pacientes internados e suas necessidades fisiológicas, instrumentalizados pelo pedido mensal.

E-mail: licitacao@emus.com.br | www.emus.com.br





#### ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

Local,	de	de 2024

**OBJETO:** Registro de Preços para contratação de empresa para fornecimento de GENEROS ALIMENTÍCIOS, conforme as especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Desejando participar do Pregão eletrônico nº 004/2024, apresentamos a seguinte proposta:

Item 	Descrição	Marca	Quant.	Valor Unitário	Valor Total anual

RAZÃO		
SOCIAL:		
I.E.:		
CNPJ N°.:		
ENDEREÇO:		
CIDADE:		
TELEFONE:		
EMAIL:		
Dados da		
pessoa que		
ficará	Nome, estado civil, profissão, número do	
encarregada	CPF (MF) e do documento de Identidade	
da	(RG), domicílio e cargo na empresa.	
assinatura		
do		
contrato:		





PRAZO	DE	60(sessenta) dias	
VALIDADE	DA		
PROPOSTA:			

#### Declaramos, sob as penas da lei, que:

- I) Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Edital e Anexo I – Termo de referência;
- II) Declaramos que os valores propostos, bem como aqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, são apresentados com seu preço final, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como transporte ou frete, tributos de qualquer natureza e todas as despesas decorrentes, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do objeto da presente licitação.
- III) Declaramos ainda que a participação na presente licitação importa em total, irrestrita e irretratável submissão aos termos deste Edital.

Assinatura do Representante Legal

- OBS.: 1 A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.



CNPJ.



# ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Referência:
Processo n.º 036/2024
Pregão Eletrônico n.º 004/2024
A empresa,(razão social da licitante), inscrita no
CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a), portado
(a) da Carteira de Identidade nº, CPF nº, DECLARA, para
fins do disposto no inciso no Artigo 63, I da Lei nº 14.133/2021, que cumpre plenamento
os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório.
Local e data
Representante legal
OBS.: 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;

2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do





## ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DE PROPOSTA E INTEGRIDADE DE CUSTOS

Referência:
Processo n.º 036/2024
Pregão Eletrônico n.º 004/2024
A empresa [nome da empresa], [qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S.A
etc.)], [endereço completo], inscrita no CNPJ sob o n.º [XXXXXXXXXX], neste ato
representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de
Identidade n.º [XXXXXXXXX], inscrito no CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX]
DECLARA, sob as penalidades da lei e sob pena de desclassificação que, suas propostas
econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos
trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas
infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta
vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do § 1º, do inciso IV, do Art. 63
da Lei nº 14.133, de 2021 e em outras normas específicas.
I and a date
Local e data
Representante legal
Representante tegat

OBS.: 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;

2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.



Referência:

CNPJ.



# ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE DECLARAÇÃO AO INCISO XXXIII, ART. 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Página 66

OBS.: 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;

2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do

E-mail: <a href="mailto:licitacao@emus.com.br">licitacao@emus.com.br</a> | <a href="https://www.emus.com.br">www.emus.com.br</a> | <a href="mailto:licitacao@emus.com.br">www.emus.com.br</a> | <a href="mailto:licitaca





# ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI EMPREGADOS EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

Referência:
Processo n.º 036/2024
Pregão Eletrônico n.º 004/2024
A Empresa
incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
Local e data.
Assinatura do representante legal
<ul> <li>OBS.: 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;</li> <li>2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do CNPJ.</li> </ul>
CIUJ.





# ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE VINCULO COM ÓRGÃO PÚBLICO

K	teterenc	1a:		

Referencia:
Processo n.º 036/2024 - Pregão Eletrônico n.º 004/2024
Eu,, portador do R.G. nº, C.P.F. nº, declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei, que nenhum dos sócios, diretores, administradores e afins da empresa, inscrita no CNPJ sob nº, tenha vínculo direta ou indiretamente com a Empresa Municipal de Saúde – EMUS, que impeça de contratar com os citados no art. 14, IV da Lei nº 14.133/2021, conforme segue:
"Lei nº 14.133/2021, de 01/04/2021, art. 14, IV.
Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:
IV - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação"
Declaro estar ciente de que a falsidade nas informações acima implicará nas penalidades cabíveis, previstas no Artigo 299, do Código Penal, tornando nulo e sem efeito o contrato firmado com a Administração Pública, além de me obrigar a restituir aos cofres públicos todo e qualquer valor recebido indevidamente, sem prejuízo da atualização monetária até o dia da efetiva devolução.
Local e data.
Assinatura do Representante legal

Página 68





#### ANEXO VIII -DADOS PARA CONTRATO

Referência:
Processo n.º 036/2024
Pregão Eletrônico n.º 004/2024
Proponente:
Endereço:
Cidade:Estado:
CNPJ/MF n°
Telefone:
E-mail:
Objeto: Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de
generos alimentícios, de acordo com as especificações contidas no Anexo I $-$ Termo
de Referência.
DADOS BANCÁRIOS DA PROPONENTE:
Banco:
Nome da Agência:
Número da Agência:
Numero da Conta – Corrente:
. ~
DADOS DA(S) PESSOA(S) QUE IRÁ(ÃO) FIMAR O INSTRUMENTO
CONTRATUAL:
Nome:
Estado Civil:
Profissão:
R.G. n°.
CPF n°
Endereço:



CNPJ.



## ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Referência:
Processo n.º 036/2024
Pregão Eletrônico n.º 004/2024
Eu, (nome completo), representante legal da empresa
(razão social da proponente), declaro, sob as penas da Lei que, a empresa
mencionada acima, não está declarada inidônea por qualquer órgão da
Administração Pública ou impedida de licitar e contratar com esta Administração
Municipal.
Local e data.
Assinatura do Representante legal

OBS.: 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;

2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do



Referência:

CNPJ.



# ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE ME/EPP

# Processo n.º 036/2024 Pregão Eletrônico n.º 004/2024 A empresa....., inscrita no CNPJ sob nº ...., com sede na ......, por intermedio de seu representante legal, o(a) Sr.(a). ...., portador(a) da Carteira de Identidade (RG) nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação. A empresa declara ainda que atende aos requisitos previsto no art. 4º da lei 14.133, de 2021, não execendo os valores contratuais se, celebrados com a Administração Pública num todo. Local e data. Assinatura do Representante legal OBS.: 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa; 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, deverá ter carimbo do





### ANEXO XI – NOTIFICAÇÃO QUANTO AO IMPOSTO DE RENDA

Sr. Fornecedor,

A EMPRESA MUNICIPAL DE SAÚDE, por meio dos Setor de Tesouraria, CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 7566/2023, conforme anexo I, NOTIFICA Vossa Senhoria de que:

O Município de Mongaguá/SP passou a aplicar a instrução normativa **RFB** n° 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa **RFB** n°2.145, DE 26 DE JUNHO DE 2023.

Desta forma, para todos os documentos fiscais emitidos a partir da publicação do Decreto Municipal nº 7.566/2023, deverão ser observadas as disposições da citada Instrução Normativa, quanto ao Imposto de Renda, e do Decreto Municipal n° 7566/2023.

Ressaltamos que, não serão feitas retenções de CSLL, PIS/PASEP ou **COFINS**, tendo em vista a inexistência do convênio a que se refere o artigo 33, da Lei Federal n° 10.833, de 29 de dezembro de 2003.

Portanto, frisamos a necessidade de que Vossa Senhoria observe as regras contidas na IN RFB n° 1.234/2012 e no Decreto Municipal n° 7566/2023, em todos os documentos fiscais emitidos para o Município de Mongaguá/SP, a partir da publicação do referido Decreto, inclusive quanto ao correto destaque do valor de imposto de renda a ser retido.

ATENÇÃO: Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso deverão se atentar ao exposto no Art. 1°, §4°, §5°, §6° e §7° do Decreto Municipal nº 7566/2023, afim de comprovarem direito a condição.

Retenções de ISSQN e INSS continuam seguindo a legislação própria e vigente para cada um dos tributos.

Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos no setor de Tesouraria pelo e-mail financeiro@emus.com.br.

Atenciosamente,





#### ANEXO XII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \*\*\*/2024

Processo Administrativo n 036/2024 – Pregão Eletrônico nº 004/2024

A Empresa Municipal de Saúde - EMUS, com sede na Avenida São Paulo
nº 826, bairro Vila São Paulo, na cidade de Mongaguá/SP, inscrita no CNPJ sob o nº
03.183.869/0001-07, neste ato representada pela Andréia Paulino de Jesus, Presidente da
EMUS, doravante denominado CONTRATANTE, e, do outro lado, a empresa
, pessoa jurídica de direito privado, sediada na
Avenida/Rua, bairro, no Município de,
estado de, inscrita no CNPJ sob nº, com inscrição Estadual
registrada sob nº, neste ato representado(a) por, nacionalidade,
estado civil, qualificação profissional, portador da Cédula de identidade(R.G.)
n° e CPF n°, doravante denominada DETENTORA,
considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica,
para REGISTRO DE PREÇOS nº 004/2024, Processo administrativo n.º 036/2024,
RESOLVE firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, mediante as cláusulas
e condições a seguir enunciadas:

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios conforme especificado no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão eletrônico nº 004/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta da detentora.
- 2. CLÁUSULA SEGUNDA DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES





2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Item	Descrição	Marca/Fabricante	Unidade	Quant.	Valor	Valor
					unitário	total
						anual

- 2.2. O valor total da presente Ata de Registro é de R\$.....(....).
- 2.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributo e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

## 4. CÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA

4.1. A validade da Ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da assinatura.

# 5. CLÁUSULA QUINTA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

5.1. O regime de execução, os modelos de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de referência, anexo a esta Ata de Registro de Preços.





# 6. CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

- 6.1. A detentora, quando do cumprimento às Ordens de fornecimento, emitirá as respectivas notas fiscais/faturas, discriminando as quantidades e produtos fornecidos.
- 6.2. Após a efetiva entrega e conferência dos itens, o profissional responsável promoverá o ateste na nota fiscal, encaminhando-as para pagamento.
- 6.3. O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias corridos, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, com a aceitação do setor de almoxarifado.
- 6.4. Por força da Instrução Normativa RFB nº 2.043/2021, para fins Tributários, os valores para recolhimento previdenciário (INSS) devem estar discriminados na Nota Fiscal.
- 6.5. Considerando decisão proferida pelo STF RE 1.293.453 em 11/10/2021 que trata das regras de retenção de tributos no pagamento a fornecedores por Órgãos e Entidades do Poder Executivo, dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234/2012, ao efetuar os pagamentos a CONTRATANTE procederá à retenção do imposto de renda (IR).
  - 6.5.1. As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação de serviços contratados ou fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do art. 158 da Constituição Federal de 1988;
  - 6.5.2. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou prestação de serviços, para entrega futura;
  - 6.5.3. Não estão sujeitos à retenção do IR na fonte os pagamentos realizados a pessoas ou serviços e mercadorias elencados no art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012
- 6.6. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à DETENTORA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o





item 5.3., começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

7.1. Os preços registrados poderão ser realinhados quando necessário para

estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicialmente estabelecido em

caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de

fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que

inviabilizem a execução da ata ou do contrato dela decorrente, tal como

pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei

n° 14.133, de 2021;

7.1.1. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante à

Administração, durante a vigência da ata de registro de preços ou do

contrato dela decorrente, acompanhado de prova inequívoca da variação

de preços dos bens ou serviços registrados.

7.1.2. O realinhamento retroagirá a partir da data do protocolo do

requerimento, quando autorizado.

7.1.3. Os preços registrados também poderão ser alterados, para mais ou para

menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da

proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou

encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com

comprovada repercussão sobre os preços registrados.

7.1.4. O prazo para resposta da EMUS, quanto ao item 7.1, será de 10(dez)

dias, após o protocolo de tal solicitação.

7.1.5. Decreto.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





8.1. Se a eventual contratação ocorrer neste exercício, as respectivas despesas decorrentes da presente aquisição correrão as contas da seguinte Dotação Orçamentária 3.3.90.30.09.

9. CLÁUSULA NONA - CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo

justificado;

9.1.2. Se recusar a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos

pela Administração sem justificativa aceitável;

9.1.3. Não retirar a Ordem de Fornecimento/nota de empenho, ou instrumento

equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.4. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27,

§ 2°, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº

14.133, de 2021.

9.1.5.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput

do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não

ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a

entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela

manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto

perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado

por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do

contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade

gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva,

observada a ordem de classificação.





- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
  - 9.4.1. Por razão de interesse público;
  - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
  - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3° e 27, § 4°, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
  - 10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7°, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8°, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

# 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO:

11.1. A fiscalização do fornecimento, entrega, controle e qualidade dos produtos, será exercida pela ............... e gestor de .........., ambos da EMUS, a qual verificando o cumprimento das especificações técnicas, poderão rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado.





## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 12.1. Sem prejuízo das obrigações descritas no Termo de referências, são obrigações da CONTRATANTE:
  - 12.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela detentora, de acordo com a Ata de Registro de Preços e seus anexos;
  - 12.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
  - 12.1.3. Notificar a detentora, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
  - 12.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços e o cumprimento das obrigações pela detentora;
  - 12.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto
    - à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
  - 12.1.6. Efetuar o pagamento a detentora do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos na presente Ata de Registro de Preços;
  - 12.1.7. Aplicar a detentora as sanções previstas na lei e nesta Ata de Registro de Preços;
  - 12.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Empresa Municipal de Saúde para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela detentora;
  - 12.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução da presente Ata de Registro de Preços, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.





- 12.1.9.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 12.1.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução da Ata de Registro de Preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

- 13.1. Sem prejuízo das obrigações descritas no Termo de referências, são obrigações da DETENTORA:
  - 13.1.1. A detentora deve cumprir todas as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
  - 13.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
  - 13.1.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
  - 13.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal e/ou gestor da Ata de Registro de Preços ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
  - 13.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;





- 13.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços pela detentora, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 13.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto da Ata de Registro de Preços;
- 13.1.8. Comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto.
- 13.1.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.1.10. Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 13.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução da Ata de Registro de Preços, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 13.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 13.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços;





- 13.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 13.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 13.1.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

# 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD

- 14.1. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados LGPD (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018);
  - 14.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7°, 11 e/ou 14 da Lei nº 13.709/2018 às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.
  - 14.1.2. A detentora obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade, sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos

Página 82





termos da LGPD, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual;

- 14.1.2.1. A detentora não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos da execução dos serviços especificados no instrumento contratual;
- 14.1.2.2. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, esta será realizada após prévia aprovação da EMPRESA MUNICIPALDE SAÚDE, responsabilizando-se a detentora pela obtenção e gestão.
- 14.1.3. A detentora obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou a Empresa Municipal de Saúde está exposto;
- 14.1.4. A detentora deverá manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;
- 14.1.5. A detentora deverá permitir a realização de auditorias da Empresa Municipal de Saúde e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados;
- 14.1.6. A detentora deverá apresentar a Empresa Municipal de Saúde, sempre que solicitado, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais.





- 14.1.7. A detentora se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que deverá estar disponível em caráter permanente para exibição a EMUS, mediante solicitação;
  - 14.1.7.1. A detentora deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos da EMUS, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.
- 14.1.8. A detentora não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual:
  - 14.1.8.1. Caso autorizada transmissão de dados pela detentora a terceiros, as informações fornecidas/compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual.
- 14.1.9.. A detentora deverá adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste contrato, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados;
- 14.1.10. A detentora deverá comunicar formalmente e de imediato a EMUS, por meio do Gestor do Contrato, a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a Titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções;





- 14.1.10.1. A comunicação acima mencionada não eximirá a detentora das obrigações, e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.
- 14.1.10.2. Encerrada a vigência do contrato ou após a satisfação da finalidade pretendida, a detentora interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pela EMUS e, em no máximo trinta dias, sob instruções e na

medida do determinado por este, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias por ventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a detentora tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal;

- 14.1.10.3. A detentora ficará obrigada a assumir total responsabilidade e ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido incluindo sanções aplicadas pela autoridade nacional decorrentes de tratamento inadequado dos dados pessoais compartilhados pela EMUS para as finalidades pretendidas neste contrato;
- 14.1.10.4. A detentora ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pela EMUS.
- 14.1.10.5. Eventuais responsabilidades serão apuradas de acordo com o que dispõe o Capítulo VI, Seção III, da LGPD.

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSO

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis e,





subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sitio oficial na internet, em atenção o art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011.

### 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. A interpretação e aplicação dos termos serão regidas pelas leis brasileiras e o Juízo da Comarca de Mongaguá – Estado de São Paulo, terá jurisdição e competência sobre qualquer controvérsia resultante desta Ata de Registro de Preços, constituindo assim o foro de eleição, prevalecendo sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 01(uma) via, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelo representante do fornecedor registrado e por testemunhas, todos abaixo identificados.

identificados.		
	Empresa Municipal de	Saúde
		•••••
	Representante legal da d	letentora
Testemunhas:		
1		2

E-mail: licitacao@emus.com.br | www.emus.com.br





### CADASTRO DE RESERVA

Obedecendo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

For	necedor	(nome empresarial ou denominação, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)			
Item	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade máxima	Valor unitário





## ANEXO XIII – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Empresa Municipal de Saúde

CONTRATADO: \*\*\*

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \*\*\*/2024

OBJETO: Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de gêneros

alimentícios, conforme descrição e quantidades constantes no termo de referência.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. **Estamos CIENTES de que:** 

o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua

execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do

Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de

interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de

Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do

TCESP;

a)

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem

a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial

Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/),

em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de

1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme

regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão

cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos

termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme "Declaração(ões) de

Página 88





Atualização Cadastral" anexa (s);

e)	é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
	2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a)	O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b)	Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.
	Mongaguá, ** de **** de 2024.
	AUTORIDADE MÁXIMA DO ORGÃO:
	Nome:
	Cargo:
	CPF:
	RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME
	Nome:
	Cargo:
	CPF:
	Assinatura:
	RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
	Pelo contratante:
	Nome:
	Cargo:
	CPF:
	Assinatura:





Pela contratada:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:
ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:
GESTOR DO CONTRATO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:
DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscal de Contrato
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: